BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS
Ch. Wink. del.
Söckler sc. 1779.

PR.1540.b.

Dei. 1802.

Oeconomia. Fabricatio vini, ejusque cura. 503.

Dei. Dom. n. 77.

Praktischer

Unterricht

in den

bewährtesten und vortheilhaftesten

Bereitungsarten und Verbesserungen

der

natürlichen und künstlichen Weine,

der Weinschöne,

wie auch

von den Weinverfälschungen und den besten

Entdeckungsmitteln.

Nebst einem Anhange,

der das Zweckmäßigste einiger dahin einschlagenden

Schriften enthält.

Zweyte sehr verbesserte und vermehrte Auflage.

Leipzig, 1804.

bey Georg Voß.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Inhalt.

I. Künstliche und vortheilhafteste Verfertigungen und Verbesserungen verschiedener Weine.

1) Orangenwein zu verfertigen. = = = S. 3

2) Wie köstlicher rother Wein aus Schleen zu bereiten ist. 5

3) Einen gefrornen Wein zu machen, der sehr stark und geistig ist. = = = = = = = 8

4) Guten Wacholderwein zu machen. = = ebend.

5) Einem Weine den Citronengeruch und Geschmack zu geben. = = = = = = = = 9

6) Frontignac. = = = = = = ebend.

7) Angenehmen Rosinenwein zu machen. = = 10

8) Wein aus Schlüsselblumen. = = = ebend.

9) Künstlichen süßen Wein zu machen. = = = 11

10) a. Aus den Johannistrauben einen sehr guten dem Champagner gleichen Wein zu machen. Nach Kohrel. 12

10) b. Johannisbeerwein auf eine andere Art zu machen. 14

10) c. Johannisbeerwein zu machen. = = = 15

10) d. Johannisbeerwein zu bereiten, der dem Maderawein ähnlich ist. = = = = = = 16

11) Ungarischen Wein aus Landwein zu bereiten. = 19

12) Aus jedem Landweine allerley künstliche ausländische Weine zu bereiten. Nach Weber. = = = 21

13) Nachahmung des Champagnerweins. S. 27
14) Die Güte des Champagnerweins zu probiren. 28
15) Ein besseres Getränk als der Champagner. ebend.
16) Aechte Probe des Burgunderweins. 29
17) Probe zu Muscaten- und andern süßen Weinen. 30
18) Ein dem Burgunder ähnlicher Wein. ebend.
19) Künstliche Verfertigungen und Verbesserungen verschiedener Weine. Nach Kohrel. 31
20) Den ungarischen Meth auf künstliche Art zu bereiten. 32
21) Honigwein. 35
22) Von guten reifen Weintrauben einen besonders guten, dem Ungarischen Wein fast gleichen, zu machen. 37
23) Guten Beerwein zu bereiten. 41
24) Benutzung der unreifen Weintrauben. 42
25) Vortheilhafte Benutzung der Weintrester. 43
26) Benutzung der Weinhefen. ebend.
27) Aus einem geringen Wein einen guten geistigen Wein zu bereiten. ebend.
28) Weine zu färben, und die Mittel, gefärbte Weine zu erkennen. 47
29) Wein roth zu färben, nebst Anleitung, zu entdecken, womit solche gefärbt worden. 48
30) Abbt Roziers Anweisung, gute, dauerhafte, gesunde, angenehme rothe Weine zu machen. 52
31) Verschiedene bewährte Weinkünste nach Theophrast Paracelsus. 64
Anhang. Guten Rataffia zu verfertigen. 88

II. Verschiedene bewährte Weinschönen zu Verbesserung der Weine.

1) Verschiedene Weinschönen. Nach Fischer. S. 93

2) Eine andere gute, allgemeinere Weinschöne. " 101

3) Anweisung zur Behandlung der umgeschlagenen oder arbeitenden Weine. " " " " " " 102

4) Den Kahn des Landweins zu vertreiben. " " 105

5) Den Wein leicht süß zu erhalten. " " " 107

6) Weinschöne, wie sie im Tübingischen und in den Unterländern Würtembergs gebräuchlich ist. " " 108

7) Der unschmackhafte und schmackhafte Wein aus einem Faß. Eine Erzählung. " " " " ebend.

8) Die Weine vortheilhaft ohne Schaden zu schwefeln. 110

9) Die Weine im Sommer vor der Gährung zu sichern. 111

10) Umgeschlagene Weine und verdorbenen Essig wieder herzustellen. " " " " " " 112

11) Schlechte verdorbene Weine im Herbst wieder gut und trinkbar zu machen. " " " " " 114

12) Wein zu schönen nach Maupin. " " ebend.

13) Daß der neue Wein nicht schwer, oder doch in schlechten Kellern weniger schwer werde, nicht lange schwer bleibe, und seine Kraft bis auf den letzten Tropfen behalte. " " " " " " 115

14) Sauer gewordenen Wein wieder gut zu machen. 116

15) Die Entfärbung des Weins auf eine vortheilhafte Art zu heben. " " " " " " " " 117

III. Mancherley Weinverfälschungen, nebst ihren sichern Entdeckungen vermittelst verschiedener bewährter Hülfsmittel.

1) Verfälschungen des Weines, und die Mittel sie zu entdecken, auch die Art der beygemischten Substanzen zu bestimmen. Nach Hebenstreit. = = S. 123

2) Gaubii in Holland untrügliche Weinprobe. = 136

3) Einige besondere Anmerkungen über die eben angeführte Weinprobe sind kürzlich folgende, wie sie in der physikalischen öconom. Wochenschrift 1756 vorkommen. = = = = = = = = 140

4) Die Verfälschung des Weins durch Kräuter zu entdecken. = = = = = = = = 146

5) Zu finden, ob Wein mit Zucker gefärbt sey. = 147

6) Verfälschungen des Weins mit Brantwein. ebend.

7) Zu entdecken, ob ein Wein geschwefelt ist. = 148

8) Zu finden, ob ein Wein mit Gewürzen ein- und aufgebrannt ist. = = = = = = = 150

9) Zu finden, ob der Wein trüb gewesen, und mit erdhaften Körpern helle gemacht worden. = = = 151

10) Wein, dessen Säure mit Kalk vertrieben ist, zu entdecken. = = = = = = = ebend.

11) Fernere besondere Weinproben, bey verfälschten Weinen dienlich. = = = = = = = 152

12) Des Herrn Dr. Hahnemanns Weinprobe, wodurch die mit Wein verfälschten Weine leicht und sicher untersucht werden können. = = = = = 153

13) Die Verfälschung der Weine mit Weinhefen zu entdecken. = = = = = = = = 155

14)

14) Verfälschte Weine sicher zu probiren, auf andere Art. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ S. 155

15) Weinprobe, ob unter dem Wein Obstmost enthalten sey. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 157

16) Berliuische Weinprobe. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 158

17) Verfälschung des Weins mit Bleyglätte. Nach Christian Wollin. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 159

18) Verfälschungen der Weine, welche der Gesundheit schädlich sind. Nach Chartheuser. ⸗ ⸗ ⸗ 177

19) Mancherley Verfälschungsarten der Weine und ihre besten Entdeckungen. Nach Martius. ⸗ ⸗ 210

Anhang.

I. Die Hauptzweige des Weinhandels. Nach Sinapius, von Hamburg. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 239

II. Kurze Geschichte der vorzüglichsten Eigenschaften und Wirkungen der bekanntesten Arten Europäischer Weine. Nach Hellfeld. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 280

III. Ein Beytrag zur Naturgeschichte und Behandlung des Weines. Nach Kling. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 301

IV. Honigwein zu machen. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 312

V. Birkenwein zu machen. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 313

VI. Den Most zu verbessern, wenn er ein Uebermaas an wässerigen Bestandtheilen hat. Nach Fabbroni und Hahnemann. ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ ⸗ 314

VII. Den Most zu verbessern, wenn er ein Uebermaas an Säure hat. Nach ebendenselben. ⸗ ⸗ ⸗ 318

VIII. Den Most zu verbessern, wenn er einen Mangel an Säure hat. Nach Fabbroni und Hahnemann. ⸗ 322

IX. Den Most auf Weinstein zu untersuchen. Nach ebendenselben. = = = = = = S. 323

X. Den Most zu verbessern, wenn er ein Uebermaas an Weinstein hat. Nach ebendenselben. = = ebend.

XI. Den Most zu verbessern, wenn er einen Mangel an gewächsartigem thierischen Stoffe (Kleber) hat. Nach ebendenselben. = = = = = = = 325

XII. Bewährte Methode, trüben, zähen Wein abzuklären. 326

XIII. Von der Behandlung der Weine in Fässern. Nach Chaptal. = = = = = = = = 327

XIV. Von den Krankheiten des Weins, und den Mitteln, denselben zuvor zu kommen, oder sie zu heben. Nach ebendenselben. = = = = = = = 343

XV. Geprüftes Mittel, dem Weine den Faßgeschmack zu benehmen. = = = = = = = 352

XVI. Weinessig aus Honigtrebern zu machen. ebend.

XVII. Vergleichung der Weinmaaße der berühmtesten Handelsstädte. Nach Gerhards allgemeinem Contorist. Berlin 1791. = = = = = = = = 353

I.

Künstliche und vortheilhafteste

Verfertigungen und Verbesserungen

verschiedener

W e i n e.

I.

1) Orangenwein zu verfertigen.

In der Mitte des vorigen Jahrhunderts hat man auf der Insel Martinik den Orangenwein erfunden. Dieser ist seitdem weit und breit sehr in Ruf gekommen, und so beliebt worden, daß wir es für nöthig finden, seine Verfertigung anzuzeigen, besonders da er in mehreren Gegenden bereitet wird, aber nirgends die nehmliche Güte hat, als der von jener Insel.

Wenn man eine gewisse Quantität Orangenwein verfertigen will, wir wollen z. B. annehmen, 40 Bouteillen, so nimmt man 40 Pfund des allerweißesten und feinsten Zuckers. Diese Auswahl ist nothwendig, denn geringerer Zucker giebt dem Orangenwein einen unlieblichen Beygeschmack, wie von gegohrnen Weintrestern. Diesen Zucker klärt man mit dem Weißen vom Ey auf gewöhnliche Art ab, und zwar in 16 Pintbouteillen sehr reinen Wassers, und macht davon einen Syrup.

Hernach schält man 40 Stück Orangen, und läßt die sehr dünnen Schaalen in 16 Bouteillen von eben diesem Wasser so lang kochen, bis es die Farbe angenommen hat.

Diesem durchs Auskochen der Schaale gefärbten Wasser setzt man 16 Bouteillen Saft aus süßen Orangen oder Aepfelsinen, oder wenn es daran fehlt, 8 Bouteillen Saft von süßen, und eben so viel von säuerlichen Pomeranzen zu; hernach thut

man den von 40 Pfund geläuterten und geklärten Zuckers verfertigten Syrup dazu. Wenn alles vollkommen kalt geworden ist, thut man das Getränke in ein Fäßchen von verhältnißmäßiger Größe, sorgt aber dafür, daß etwas weniges zurückbehalten werde, damit es nachgefüllt werden kann, während den 6 Wochen, daß der Wein darin fermentiren soll. Bey der Gährung nimmt er im Faß ab, und wirft zum Spundloche, welches offen gelassen werden muß, den Unrath aus.

Wenn diese Zeit abgelaufen ist, dann vermacht man den Spund mit einer fetten Erde, mit der ein wenig Salz vermischt wird; hernach legt man das Gebinde an einen kühlen Ort. So läßt man es zwey Monate liegen, und während dieser Zeit klärt sich der Wein ab.

Zwey Tage vorher, ehe man ihn nun auf Bouteillen abzieht, wirft man eine Handvoll Pomeranzen-Blüthen hinein, hernach zieht man ihn auf Flaschen, stopft diese mit reinem Kork zu, und vermacht diesen mit Siegellak, Harz oder gewöhnlichen Bouteillenkitt aufs genaueste.

Aber man muß merken, daß zu diesem Getränke durchaus keine andern, als nur vollkommen gesunde Orangen dürfen genommen werden. Ueberdieß muß man sich hüten, zum Zerschneiden oder zum Zerquetschen der Früchte, eiserne und stälerne Werkzeuge zu gebrauchen, denn hierdurch wird der Wein trübe, und hat hernach nicht einmal die Eigenschaft des Weins mehr. Man nehme also dazu nur hölzerne Messer und Geräthe.

Der Orangenwein wird auf Martinik zu 4 Livres 10 Sous, argent des Iles verkauft, welches 3 Livres nach französischem Gelde macht. Der Verkäufer hat auf den Artikel 100 Procent Vortheil. Denn die

40 Pfund Zucker kosten da 40 Livres. 400 Stück Orangen kosten in der Jahrszeit, wo sie am häufigsten zu Markte kommen, (man kann sie aber hier durchs ganze Jahr einsammlen) 33 Livres, und 400 Orangen werden zu 16 Bouteillen Saft erfordert. Fürs Gebinde, die Zurichtung, das Ausspühlen mit kochendem Wasser ꝛc. rechnet man 7 Livres Kosten. Nun noch 10 Sous für jede leere Bouteille, 20 Livres. Dieß macht überhaupt 100 Livres, so daß die Bouteille auf drittehalb Livres Inselgeld zu stehen kommt, welches um den 3ten Theil schlechter, als das französische Geld ist.

Der Orangenwein ist ein ungemein angenehmes Getränke; er verbessert sich durchs Liegen noch gar sehr, und läßt sich sehr lange Zeit conserviren. Man kann ihn zu Lande wie zur See verführen, und wenn er alt wird, nimmt er völlig den Geschmack von Madera-Malvasier an, und selbst Kenner feiner Getränke wissen den alten abgelegenen Orangenwein von jenem nicht zu unterscheiden.

(Oecon. Hefte, 2. Bd. 2. Hft. Lpz. 1794. S. 108.)

---

2) Wie ein köstlicher rother Wein aus Schleen zu bereiten ist.

Die Schleen, die in manchen Jahren in großer Menge auf dem Schwarzdornstrauche wachsen, lassen sich auf folgende Weise zu Bereitung eines sehr delikaten Weins anwenden. Man sammlet sich einen hinlänglichen Vorrath frischer und reifer Schleen im Herbst, die alsdann am besten sind, wenn ein Reif darüber gegangen ist. Bricht man sie zu früh, ehe sie anfangen welk zu werden, so wird der Wein davon etwas herbe; zu spät

gebro-

gebrochen, haben sie wenig Saft, und keinen so angenehmen Geschmack. Zu einem halben würtemberger Eymer gehört etwa 1 Simri Schleen, *) die man in einem hölzernen Gefäß mit einem hölzernen Stempel klein stößt, bis die Kerne durchaus wohl zerquetscht sind. Den 4ten Theil davon aber läßt man ganz, und mischt ihn unter die Masse, denn sonst setzt dieselbe sich zu einem allzu festen Klumpen zusammen, den der Wein nicht gehörig durchziehen kann.

Nun wird ein weingrünes, rein geputztes Faß genommen, an welchem das Spundloch etwas größer als gewöhnlich seyn muß, damit man die gestoßenen Schleen hineinfüllen, und fleißig mit einem breiten Holze ordentlich umrühren könne, welches man täglich 14 Tage lang thun muß. Ein solches Faß hebt man dann zum alljährigen Gebrauch auf, weil der Wein sich darin besser hält, und angenehmer wird, als wenn das Faß frisch ist. Es wird alsdann, wenn es leer ist, rein ausgeputzt, getrocknet und fest zugespundet bis aufs künftige Jahr verwahrt. Ehe man das Faß füllt, muß vor dem Zapfenloch ein kleiner dicht geflochtener Korb befestiget werden, damit sich das Zapfenloch von den Schleen nicht verstopfen könne, und der Wein klar durchlaufe, den man auf diese Art bis zum letzten Tropfen abzapfen kann. Nun werden die gequetschten und ganzen Schleen auf einmal ins Faß geworfen.

Sollte man die erforderliche Quantität Schleen nicht auf einmal haben können, so breitet man die täglich gesammelten an einem luftigen Orte dünn auseinander, und

*) Die Verhältnisse der in dieser Schrift vorkommenden Maaße und Gewichte findet der Leser in der Vorrede angegeben.

und wendet sie fleißig um, bis man sie alle beysammen hat. Sobald sie im Faß sind, zapft man gleich Wein darauf; doch darf das Faß nicht bis oben angefüllt werden, sondern dieß geschieht erst nach 14 Tagen, binnen welcher Zeit der Wein alle Tage umgerührt werden muß. — Wenn nun das Faß einige Tage lang still gelegen, so zapft man täglich 1 Bouteille voll ab, und gießt solche gleich wieder oben auf. Durch dieses zum öftern wiederholte allmälige Abzapfen wird der Anfangs ganz trübe Wein allmälig klar; die kleinen Fäserchen, welche sich vor und in dem Zapfen gesetzt haben, laufen ab, und man kann nachher den Wein bis auf den letzten Tropfen abzapfen. Auch kann man, wenn der Wein seine volle Stärke hat, statt des abgezapften, wohl einige Bouteillen frischen Wein nachfüllen. Sobald der Wein klar ist, kann er auch getrunken werden. Dieser Wein hat für diejenigen, die einen starken Magen haben, etwas sehr angenehmes und kühlendes. Wer aber einen schwachen Magen hat, muß ihn sparsam trinken. Solchen Leuten dient er zu einer gelinden Purganz. Auf Bouteillen kann man diesen Wein bis in späten Sommer trinkbar erhalten. Aus dem im Faß zurückgebliebenen Satz kann man einen guten Brantwein brennen, allein man muß wohl Acht geben, daß die Steine nicht anbrennen. — Da nicht alle Jahre Schleen wachsen, so kann man in Jahren, wo Ueberfluß daran ist, solche an der Luft oder auf dem Ofen trocknen, und aufbewahren, der davon gemachte Wein wird aber nicht ganz so angenehm, wie der von frischen Schleen.

(Oeconom. Wochenblatt, 1793.)

---

3) Einen

3) Einen gefrornen Wein zu machen, der sehr stark und geistig ist.

Man gießt eine beliebige Quantität Wein in eine flache Schüssel und setzt solche zur Zeit des Winters, wenn die Kälte etwas streng ist, und das Quecksilber im Fahrenheitschen Thermometer bis unter Null steht, ins Freie. Die wäßrigen Theile gefrieren zu Eis, welches man herausnimmt. Die ungefrornen Theile geben einen sehr geistigen Wein, der sich in verschlossenen Gefäßen lange aufbewahren läßt.

---

4) Guten Wacholderwein zu machen.

Man thue etliche Maaß guten alten Wein, 4–6 Maaß in einen steinernen Krug, in diesen hänge man ein Säckchen, das mit 1–2 Schoppen Wacholderbeeren, und etlichen Stücken Zuckercandis gefüllt ist, lasse sie etliche Wochen (gegen 3 Wochen) stehen; alsdann ist er sehr gut und lieblich, und man kann ihn hernach etlichemal auffüllen. Oder:

Zu einem Fäßchen von 12 Maaß nimmt man 2 Maaß frische Wacholderbeeren, zerknirscht dieselben mit einem Weilholze, thut sie in ein Säckchen, das vorher, wenn es noch leer ist, zum Spundloche hinein zu hängen und außen mit Nägeln anzuheften ist. Dann werden 1 Pf. frische Zibeben zerschnitten und darzu gethan, mit gutem alten Wein aufgefüllt, und etliche Tage liegen gelassen. Alsdenn ist er gut und gesund zu trinken; nachgehends wird er wieder aufgefüllt, bis die Kraft nach und nach abgetrunken ist.

Rcpt.

---

5) Einen

5) Einem Weine den Citronengeruch und Geschmack zu geben.

Man nimmt das Glas Wein, hält es an ein Licht, nimmt eine Zitronenschaale, und spritzt das Oel, das darin ist, durch das Licht ins Glas.

Wiegleb.

Guten Quittenwein zu machen.

Man nimmt Quitten und reibt sie mit der Schaale bis auf den Kern auf einem Reibeisen, preßt das Geriebene durch ein starkes leinenes Tuch in eine saubere Schüssel, und stellt sie wohl zugedeckt, 2 oder 3 Tage in den Keller, kocht alsdann diesen Saft, versüßt ihn mit Zucker, und füllt ihn auf Bouteillen. Je älter, je besser der Wein wird.

Wiegleb.

---

6) Frontignac

ähnlicher, künstlicher Wein, wird bereitet aus den Beeren des gemeinen Hollunders, (Sambucus nigra) wenn man sie mit Zucker gähren läßt. Wenn man Aepfel und Birnen mit den Blumen des gemeinen Hollunders schichtenweis eine Zeitlang hinlegt, so erhalten sie einen Muskateller-Geschmack, der vielleicht auch bleibt, wenn man einen Aepfel- oder Birnen-Most daraus macht.

(Oeconom. Wochenblatt, 1792.)

---

7) Ana

7) Angenehmen Rosinenwein zu machen.

Man nimmt 13 Pfund Rosinen, machet aus denselben die Steine, leget jene in das Gefäß, worinnen man den Wein zubereiten will, gießt darauf 40 Berliner Quart kochend Wasser, läßt solches stehen, bis es so laulich wird, als ungefähr das Bier, wenn man demselben Hefen geben will. Hierauf giebt man ihm etwa 2 Löffel voll recht frische Hefen, und thut den Saft von 10 bis 12 Zitronen nebst den Schaalen hinzu, läßt alles in einem Gefäß wohl durchgähren: weswegen man das Gefäß nicht voll gießen darf. Ist die Gährung vollendet, so zapft man es auf Bouteillen.

Wiegleb.

---

8) Wein aus Schlüsselblumen.

Man nimmt 14 Maas klares Wasser, und 7 Pfund feinen Kanarienzucker; den Zucker schlägt man in Stücken, setzt ihn mit dem Wasser auf ein kleines Feuer, und läßt beides mit einander kochen; es muß aber bey dem Kochen wohl geschäumet werden. Alsdann nimmt man es vom Feuer, gießt es in einen recht glatten, gut ausgetrockneten Steintopf, stellt es an einen kühlen Ort und läßt es kalt werden; nimmt darauf 3 Nößel Schlüsselblumen, die von den Stielen abgepflückt und rein gewaschen sind, thut sie erst in einen Durchschlag, daß sie wieder recht trocken werden, und zerdrückt sie zwischen zwei hölzernen Tellern. Alsdann thut man die Blumen in das abgekochte Wasser mit 2 in Stücken geschnittenen Zitronen, einem großen Löffel voll süßer dicker Hefen und 3 Messerspitzen voll Weinstein. So

bleibt

bleibt es 24 Stunden stehen, damit es recht aufgähret. Darnach wird es in ein kleines hölzernes Fäßchen, welches von der Größe gemacht ist, daß es von dem Weine voll wird, durch eine Serviette gegossen; dieses Fäßchen muß aber ausgebrüht seyn, und vorher recht austrocknen, ehe der Wein darauf gefüllt wird. Zu dem Schlüsselblumenwein werden alsdann 3 Maaß recht guter Franzwein gegossen; das Faß wird fest zugemacht, und bleibt so 4 Wochen ganz still ungerührt liegen. Man zieht den Wein auf Bouteillen, die vorher recht rein ausgespült und in einem Korbe umgekehrt worden, damit sie recht ausgetrocknet sind. Diese Bouteillen müssen mit neuen Korkpfropfen, die man ausgekocht hat, verstopft werden, auch muß man allemal probiren, ob der Kork fest ist, damit kein Wein durchläuft, worauf sie verpicht und in den Keller in Sand gelegt werden. Dieser Wein hält sich 2 Jahre, und schmeckt sehr gut.

(Oeconom. Wochenblatt, 1794.)

---

9) Künstlichen süßen Wein zu machen.

Man nimmt 3 Maaß Wasser, 1 Pf. kleine Rosinen, anderthalb Loth gelben Senf, anderthalb Quentchen Scharlachkraut; man zerstößt und zerschneidet es, thut es in ein neues reines Fäßchen, welches einen großen Spund hat, damit die Rosinen, die in ein Säckchen mit dem Uebrigen gethan werden, wieder herausgenommen werden können. Hierauf füllt man das Fäßchen mit lauem Wasser und macht es geschwind zu, setzt es in die Stube hinter den warmen Ofen und läßt es 8 Tage stehen; alsdann nimmt man das Säckchen

heraus,

heraus, thut einen Löffel voll Weinhefen hinein, spündet es zu und setzt es in den Keller, so hat man einen herrlichen süßen Wein, den man nach der Gährung auf ein anderes Faß abzieht.

---

10) a. Aus den Johannistrauben einen sehr guten dem Champagner gleichen Wein zu machen; nach Kohrel.

Man nimmt gute reife Johannisbeeren, oder auch halb Johannis- und halb Stachelbeeren, säubert sie von den grünen Stielen, und drückt sie, in Ermangelung einer Presse oder Kelter, auf einem schmalen Brete, durch einen Beutel von starker Leinwand, vermittelst eines Stockes aus, so wie man den Honig auszupressen pflegt. Wenn die Beeren gehörig ausgepreßt sind, werden eben so viel Quarte reines Quell- oder Brunnenwasser zu dem Safte gethan, als dieser beträgt. Auf jedes Quart dieser halb aus Saft und halb aus Wasser bestehenden Masse kommen alsdann anderthalb Pfund geringer Zucker. Gedenkt man aber diesen Wein in Zeit von einem Jahre zu verbrauchen, so kann man allenfalls nur ein halbes Pfund Zucker zu jedem Quart nehmen. Diese Masse muß alsdann in ein vorher wohl gereinigtes und mit einer Muscatennuß ausgebranntes Fäßchen gethan, der Zucker aber erst in kleine Stücke zerschlagen, und sodann mit der Masse zugleich in das Fäßchen geschüttet werden. Wenn das Fäßchen voll ist, bringt man es in einen Keller, und legt es auf ein festes Lager, wo es ohne die geringste Bewegung still liegen muß. Nach Verlauf einiger Stunden, oder längstens den andern Tag wird dieser Wein zu gähren anfangen. Wenn er völlig ausge-

gohren hat; füllt man das Fäßchen mit der deswegen zurückbehaltenen Kanne (Maaß) von dieser Masse wieder voll, und macht es mit dem Spunde wieder zu, doch so, daß es nicht ganz fest verspündet, sondern dem Fäßchen etwas Luft gelassen werde, bis man kein Rauschen mehr hört. Alsdann erst wird der Spund fest hineingetrieben, und das Fäßchen auf diese Art hinreichend verwahret. Dieser Wein bleibet nun auf dem Fasse, ohne im mindesten angerührt oder bewegt zu werden, bis zum Februar des folgenden Jahres liegen, da er dann auf Bouteillen gezogen werden muß. Bey dem Abziehen selbst hat man folgendes genau zu beobachten: 1) daß man diesen Wein nicht durch gewöhnliche Hähne, sondern mit einer Federspul abzapfe; 2) daß man sich hüte, das Faß nicht zu nahe an der untern Seite, auf welcher es liegt, anzubohren, damit nichts Trübes auf die Bouteillen komme. Daher man am sichersten verfährt, wenn man anfänglich das Faß nahe an der Mitte anbohret, und mit dieser von Zeit zu Zeit fortrückenden Anbohrung so lange fortfähret, bis der Wein trüb zu werden anfängt. Die Bouteillen werden vorher wohl gereiniget, und den Tag zuvor mit etwas Franzbrantewein ausgespület, alsdann aber umgekehrt, damit von dem Branteweine nichts in den Bouteillen zurückbleibe. Ist nun der Wein abgezogen, so darf man die Bouteillen nicht fest zustopfen, ob sie gleich wohl verwahrt werden müssen, weil sie durch sehr festes Zustopfen ohnfehlbar zersprengt werden. Nach einigen Tagen, wenn man gar keine Bewegung mehr in dem Weine bemerket, kann man die Bouteillen völlig fest zustopfen, und dieselben fein behende auf trockenes Holz in den Keller setzen. Ein auf diese Art zubereiteter Wein ist oft von den größten Kennern dem feinsten Madera vorgezogen worden, als mit welchem er eine sehr große Aehnlichkeit hat. Es ist bey der Aufbewahrung

des Johannisbeerweins noch zu merken, daß, wenn der Johannisbeerstrauch in der Blüthe stehet, dieser Wein etwas aufbrauset, und man alsdann durch Lösung der Pfropfen demselben ein wenig Luft machen müsse; auch dürfen die Bouteillen niemals weiter als bis an den Hals voll seyn.

10) b. Johannisbeerenwein auf eine andere Art zu machen.

Man sammlet vollkommen reife Johannisbeeren, an welchen die Stiele schon braun werden, des Morgens, wenn sich der Thau oder Nebel so eben zerstreut hat, und die Sonne zu brennen anfängt; läßt sie darauf wenigstens etliche Stunden lang an der Sonne liegen, beert sie von den Stielen ab, wirft sie in ein großes Faß, an welchem der eine Boden herausgenommen ist, und zerstampft sie darin mit einem hölzernen Stößer so gut als möglich. Weil aber gemeiniglich der Saft sehr klebrich oder zu dick ist, so gießt man nach Verhältniß der Menge etwas Wasser zu, bis alles dünn genug ist. Denn ohne einen gewissen Grad von Flüssigkeit kann die Gährung nicht bequem und ordentlich vor sich gehen. Auf solche Art wird mit der ganzen Menge fortgefahren, bis das Faß bis zu einer Queerhand hoch damit angefüllt worden ist. Es können auch noch überdieß etliche Pfund Zucker zugesetzt werden. So bleibt das Faß an einem mäßig erwärmten Orte stehen, und wird unterdessen mit Leinwand und darüber noch mit einem Deckel bedeckt. Nach wenigen Stunden bemerkt man ein Gezisch, die Materie bläht sich auf, und steigt in die Höhe. Sobald man nun sieht, indem man den Deckel von Zeit zu Zeit wegnimmt, daß sich die Materie setzt, so zieht man die

Flüs-

Flüssigkeit sogleich in kleine Fässer ab, und bringt sie in den Keller. Man läßt diese Fässer noch einige Tage offen, damit die Gährung gänzlich vollendet werde, und so wie sich der Wein setzt, so füllt man sie mit dem gleichen Weine sorgfältig auf, von dem man etwas zurückbehalten haben muß. Läßt endlich die Gährung nach, so spündet man das Loch nach und nach, aber noch nicht ganz zu, bis die Gährung ganz aufgehört hat. Nach 2 Monaten zieht man den Wein ab, und verspündet ihn wieder fest.*)

Wiegleb.

10) c. Johannisbeerenwein zu machen.

Wenn die Johannisbeeren reif sind, pflückt man sie ab, streift sie von den Stengeln, wäscht sie und zerstößt sie in einem reiuen hölzernen Gefäß, welches einzig und allein hierzu gebraucht wird, mit einer Keule oder einem Stempel von Birkenholz. Hierauf läßt man so lang gutes Quell- oder Brunnenwasser in einem großen Kessel kochen, bis ein Drittel davon eingekocht ist; seiht dieses Wasser, wenn es laulich ist, durch reine Leinwand auf die zerquetschten Beeren, und zwar so viel davon, daß auf 1 Pf. von Beeren fast $\frac{1}{2}$ Maaß Wasser kommt. Alsdann deckt mans zu, und läßts 24 Stunden stehn. Sodann seiht man den Saft wieder entweder durch reine Leinwand, oder durch ein Haarsieb, preßt die Schaalen nebst den Kernen vermittelst einer Presse dergestalt aus, daß man den Geschmack von den Kernen in dem Weine selbst bemerken kann, und gießt ihn zu dem ersten. Nachher

*) Das Auspressen des Saftes verdient den Vorzug, und die letzten Antheile können durch etwas Wasser verdünnt werden. Denn außerdem wird in den Hülsen eine nicht unbedeutende Menge Zucker verloren gehen.

her thut man von dem feinsten Zucker darunter, je nachdem man ihn süß haben will, rührt ihn mit einem Birkenholz fleißig um, damit der Zucker bald zerschmelze, und füllt ihn, wenn der Zucker zergangen ist, in ein reines Faß, aber nicht voll, sondern läßt es bis zu einer Hand breit unangefüllt, trägt es unverzüglich in den Keller und verspündet es wohl. Den Wein, den man zum Auffüllen haben will, hebt man ebenfalls, aber besonders in einem guten und nicht bis oben angefüllten Gefäß auf. Nach Verlauf von acht Tagen, als zu welcher Zeit das Gähren mehrentheils vorbey ist, werden die Gefäße, welche man besonders gut haben will, voll gefüllt und mit Pech verpicht. Wenn 6 oder 8 Tage verflossen sind, kann man das Gefäß aufthun und abzapfen. Man zapft es gern in Bouteillen ab, und wirft in jede Bouteille ein kleines Stück von feinem Zucker, da es denn aufs neue ein wenig wieder aufgährt. Die Bouteillen werden endlich mit guten Korken zugestopft, und entweder mit Blase umwunden, oder verpicht. Von den übrigen Hefen kann noch ein schöner Brantewein destillirt werden.

(Oeconom. Nachr. von Schlesien 47. Band 1776.)

10) d. Johannisbeerwein zu bereiten, der dem Maderawein ähnlich ist.

Man nimmt gute reife Johannisbeeren, säubert sie von den grünen Stielen, und drückt sie, in Ermangelung einer Presse, durch einen Beutel von starker Leinwand aus, ohne sie erst zu kochen. Wann die Beeren gehörig gepreßt sind, wird der Saft gemessen, und eben so viel reines Brunnenwasser dazu gethan, als man Johannisbeersaft erhalten hat. Auf jedes Maaß dieser, halb aus Saft und halb aus Wasser bestehenden Masse kommt alsdenn 3 Pf. geringer Zucker, wenn man den daraus

zu

zu machenden Wein einige Jahre gut erhalten will. Gedenkt man aber denselben gleich im ersten Jahre seiner Verfertigung zu verbrauchen, so kann man auf jedes Maaß nur die Hälfte Zucker nehmen. Diese Masse muß alsdann auf ein vorher wohl gereinigtes und mit einer Muskatennuß eingebranntes Fäßchen gethan, der richtig abgewogene Zucker aber erst in kleine Stücke zerschlagen, und sodann mit der Masse zugleich in das Fäßchen geschüttet werden. Wann das Fäßchen voll ist, bringt man es in einen Keller, und legt es auf ein festes Lager, wo es, ohne die geringste Bewegung, still liegen muß. Nach Verlauf einiger Stunden, oder längstens den andern Tag wird dieser Wein anfangen zu gähren. Wenn er völlig ausgegohren hat, füllt man das Fäßchen mit einigen zurückgebliebenen Kannen von dieser Masse wieder voll, und macht es mit dem Spunde zu, doch so, daß es nicht fest verspündet, sondern dem Weine etwas Luft gelassen wird, bis man das Brausen nicht mehr hört. Alsdann wird der Spund fest hineingetrieben, und das Fäßchen auf diese Art wohl verwahrt. Der Wein bleibt nun darinnen, ohne im mindesten angerührt und bewegt zu werden, bis zum Februar des folgenden Jahres liegen, da er dann auf Bouteillen gezogen werden muß. Bey dem Abziehen selbst hat man folgendes genau zu beobachten: 1) daß man diesen Wein nicht durch gewöhnliche Hähne, sondern mit einer Federspule abzapfe; 2) daß man sich hüte, das Faß nicht zu niedrig, oder zu nahe am Boden anzuzapfen, damit nichts Trübes auf die Bouteillen komme. Man geht am sichersten, wenn man anfänglich das Faß in der Mitte anbohret, und nachdem es so weit abgelaufen ist, als der Wein noch hell ist, wieder einige Zoll tiefer anbohrt, und so immer mit dem Anbohren herunter rückt, bis der Wein anfängt trüb zu werden. Die Bouteillen müssen wohl gereinigt, und den

Tag zuvor, ehe man sie füllt, mit etwas Franzbrantewein ausgespület, alsdann aber umgekehrt werden, damit von dem Branteweine nichts in den Bouteillen zurückbleibt. Ist nun der Wein abgezogen, so darf man die Bouteillen nicht fest zustopfen, damit sie nicht zerspringen. Insonderheit muß man um die Zeit, wann der Johannisbeerstrauch in der Blüthe steht, wo dieser Saft in eine stärkere Gährung kommt, den Bouteillen mehr Luft geben, und sie überhaupt nicht weiter als bis an den Hals voll machen. Man verwahrt den abgezogenen Wein sorgfältig vor der Kälte, und setzt ihn im Keller auf trockenes Holz. Um beym Abzapfen alle Unreinigkeit vollkommen abzusondern, ists gut, wenn man ihn durch ein Filtrum passiren läßt. Die Zubereitung dieses Weins ist gar nicht kostspielig, und dennoch wird er von Weinverständigen selbst mit dem Madera in gleichen Rang gesetzt.

Einige bereiten diesen Wein zugleich von Johannis- und Stachelbeeren. Man nimmt z. B. 15 Pf. Johannisbeeren und eben so viel Stachelbeeren. Auf diese von allen Stengeln und Blättern gereinigte, und, ohne die Kerne zu quetschen, behutsam zerdrückte 30 Pf. Beeren gießt man 12–15 Pf. Wasser, läßt diese Vermischung etwa 16 Stunden ruhig stehen, windet sie hernach durch einen starken leinenen spitzigen Beutel, gießt die ausgepreßte Flüssigkeit in eine, mit der Quantität des Saftes in Verhältniß stehende Tonne, und läßt sie an einem mäßig kühlen Ort in Ruhe stehen, bis sie klar wird. Sobald dieses erfolgt, wird der Liquor, ohne die Tonne zu bewegen, auf ein anderes Faß gezogen, und etwan auf 7 Pfund Saft 1 Pfund starker Korn- oder Franzbrantwein gegossen, beydes wohl vermischt und die Tonne zugemacht. Nach Verlauf von 3 Monaten ist dieses ein vortreflicher Wein. Wer ihn gern süß haben will,

kann bey dem Zusatz des Weingeistes eine beliebige Portion Zucker hinzufügen.

(Oeconom. Wochenblatt, 1792.)

---

11) Ungarischen Wein aus Landwein zu bereiten.

Da man schon manchen Kenner mit dieser Bereitungsart hintergangen, und da man überhaupt einen guten Wein dadurch erhält, so kann diese Nachricht manchen zur Nachahmung dienen.

Zu Verfertigung dieses ungarischen Weins, in großer oder kleiner Quantität, muß 1) allezeit ein Weinfaß genommen werden, worauf schon Wein gewesen, das auch nicht angelaufen, verdorben, dumpfig oder sauer geworden; 2) dieses Fasses Größe muß so beschaffen seyn, daß wenigstens der 4te Theil mehr, als man Wein zu machen gedenkt, hineingeht; 3) ein solches Gefäß muß ein größeres Spundloch haben als gewöhnlich, um mit der Hand hinein zu greifen, um die hierzu zu gebrauchenden Species wieder heraus nehmen zu können.

Zu 1 Eymer Wein werden gethan:

24 Pfund schöne große Rosinen.
6 Pfund kleine Rosinen.
24 Pfund Farin-Zucker.
6 Pfund Syrup.
90 Tropfen Spiritus Vitrioli.
130 Tropfen Oleum tartari per deliquium.

Ist dieses zusammen in das Faß gethan worden, so werden etliche Kannen Wein etwas warm, aber nicht heiß

oder gar kochend, gemacht, und ebenfalls hinein gegossen, und das Faß nur locker zugespündet, auch dann und wann einmal umgerührt. Nach einiger Zeit wird dann dieser Wein zu brausen anfangen, da denn, sobald man dies bemerkt, der Spund noch weniger fest, als vorher, eingeschlagen werden darf. In dieser Verfassung läßt man ihn so lange liegen, bis er gänzlich zu brausen aufgehört hat und ganz klar geworden ist, welches oftmals einige Wochen dauert.

Will man den Wein auf ein anderes Gefäß oder auf Bouteillen ziehen, so ist das Helle des Weins vorher zu prüfen, und etwas mit einem Stechheber auszuheben, weil er weder auf ein anderes Gefäß noch auf Bouteillen gezogen werden darf, bevor er nicht recht helle geworden, damit es nicht zerspringe.

Damit nun beym Abziehen so viel möglich nichts Trübes mit herüber kommt, so darf man nur das Zapfenloch höher als gewöhnlich, und über den Bodensatz erhaben bohren lassen, und beym Abziehen auf Bouteillen sich eines Filtrirhuts von weißem Filze bedienen, um durch selbigen den Wein laufen zu lassen.

Kommt nur etwas Trübes mit in die Bouteillen, so entsteht eine neue Gährung, wodurch es geschieht, daß die Gefäße zersprengt werden.

Will man die großen Rosinen zerschneiden oder in einem großen Mörser etwas zerquetschen lassen, so wird man dadurch einen stärkern Wein erhalten, als bey ganz hinein gethanen Rosinen. Es ist auch der einige Jahre alte Wein besser als der junge, der noch immer viel Rohes an sich hat, welches sehr verhindert, daß er nicht so gut wird als von einem ältern Wein.

Sobald der Wein nun helle genug ist, so zieht man ihn ab, und hebt die damit gefüllten Flaschen auf. Je älter er wird, desto besser. Aus dem Bodensatz läßt sich Brantewein ziehen, der sehr stark wird.

(Bier- und Brantweinurbar. 1787.)

---

12) Aus jedem Landweine allerley künstliche ausländische Weine zu bereiten; nach Weber.

1) Ungarischen Wein.

Man füllt von einem deutschen Weine, er sey gewachsen wo er wolle, einen sächsischen Eymer, der 90 Bouteillen hält, so voll an, daß der dritte Theil des Gefäßes davon leer bleibt, und setzt es in eine gelinde Wärme. Des Winters wird das Gefäß ohnweit eines Stubenofens gesetzt.

In diesen Wein werden 30 Pfund von demjenigen Zucker gethan, den man den Farin-Zucker, den Thomas-Zucker oder den Moskowat nennt; dieser Zucker hat eine braune Farbe und bleibt immer feucht, weil er zu viel fette Theile in sich hat; weswegen er auch um die Hälfte wohlfeiler ist als der geringe weiße.

Zu diesem mischt man noch 15 Pfund große Rosinen, welche aber nicht vertrocknet seyn dürfen, sondern ganz frisch und dem Ansehen nach voll Safts stecken müssen. Diese werden von den Stielen gesäubert und mit den Fingern entzwey gerissen. Man rührt alles so lang durcheinander, bis der Zucker aufgelößt ist.

Vier und zwanzig Stunden hernach gießt man 1 Viertelloth Vitriol-Geist und 1 halbes Quentchen

Weinsteinöl hinein und rührt alles sehr stark unter einander. Hier bin ich von der Vorschrift abgegangen; denn da wird vorgeschrieben, von dem Vitriol-Geist nur 40 und von dem Weinsteinöl nur 60 Tropfen. Ich habe aber gefunden, daß diese Dinge nicht genug zureichen, um eine baldige und starke Gährung in dem Weine zuwege zu bringen.

Das Spundloch des Fasses darf nicht zugespündet werden, wie sonst gewöhnlich ist, sondern es wird dasselbe mit feuchter vierfacher Leinwand zugedeckt. In Zeit von 8 oder 14 Tagen, je nachdem er Wärme gehabt hat, wird er anfangen in die Gährung zu geben, und dieses durch ein Brausen anzeigen. Hat dieses Brausen aufgehört, so wird das Gefäß zugespündet und in den Keller gesetzt, worin es 6–8 Wochen liegen bleibt. Alsdann wird der Wein auf ein oder mehrere Gefäße gefüllt, daß sie gehörig davon voll werden. Man spündet sie zu und läßt sie so lange liegen, bis er klar ist. Man zapft ihn alsdann in Bouteillen, welche im Keller in den Sand gesetzt werden, und dadurch erlangt dieser Wein erst seine größte Vollkommenheit.

Diesen durch Kunst gemachten Ungarischen Wein haben wir zu Coburg zu Stande gebracht, und da ich selbst zwar ein Kenner von Ungarischem Wein bin, habe ich mir doch nicht allein getraut, denselben dafür auszugeben. Da man denselben aber andern Personen zu kosten gegeben hatte, und ihr Urtheil sogleich dahin ausfiel — diesen Wein haben wir in Ungarn getrunken — so konnten wir ihn kecklich für Ungarischen Wein verkaufen, und zwar die Bouteille für 1 Gulden, da er nicht auf einen halben Gulden zu stehen kam.

Von

Von diesem Weine blieben Hefen übrig, welche so benutzt wurden. Man goß 4 Maas Kornbrantwein zu diesen Hefen, und dann erhielt man durch die Destillation einen Weingeist, der dem Franzbrantwein in der Stärke ganz gleich war, aber im reinen Geschmack war er noch weit über denselben, und man könnte ihn als Arrak zum Punsch gebrauchen. Denn der Franzbrantwein hat immer noch einen brenzlichen Geschmack von den Weinhefen, den aber unser Brantwein nicht hat. Diesen Brantwein habe ich aus einer damit gemachten Erfahrung auch dazu verwendet, daß ich auf 1 Maas Frankenwein etwa 2 oder 3 Unzen gegossen habe. Diesen Wein, weil er durch den Weingeist viel stärker an Geschmack wurde, und gar nichts Unangenehmes in den Wein bringen konnte, trank man als den besten Rheinwein, der zu Riedesheim oder zu Niernstein wächst. Die Stiele von den großen Rosinen wurden mit Wasser übergossen, in der Wärme stehen gelassen, bis sie in die saure Gährung übergiengen; dies gab einen sehr sauren und geistigen Essig.

So kann man bey dieser Fabrique allen Abfall auf das beste benutzen, und in ganz Deutschland, wo kein Tokayerberg ist, doch Ungarischen Wein machen. Das wird doch ein Mann von Kopf leicht dabey begreifen, daß, je geistreicher der Wein ist, den man zu dieser Operation genommen hat, desto weniger nimmt man auch von dem Farinzucker, und desto weniger von den Rosinen. Ist aber der Zusatz von obigen Stücken einerley, und der Wein, den man dazu genommen hat, von einer edlern und geistreichern Sorte, so ist natürlich, daß der daraus bereitete Ungarische Wein auch viel geistreicher und feuriger werden muß.

2) Kanarienfekt.

Ein sehr lieblicher Wein, wird auf eben diese Art zubereitet, als der Ungarische, nur mit dem Unterschied, daß anstatt des Farinzuckers weißer Zucker darzu genommen werden muß.

3) Muscatenwein

läßt sich auf folgende Weise so natürlich nachmachen, daß man ihn von dem Französischen nicht unterscheiden kann. Hierzu nahm man den Wein von No. 2., nur mit diesem Unterschied, daß 6 Pfund weniger weisser Zucker zu der Mischung genommen wurde, sonst aber war die ganze Operation durchaus eben dieselbe.

Als der Wein etwas klar war, so wurden auf jedes Maas desselben $\frac{1}{2}$ Quentchen stark gebrannte Austerschaalen gemischt. Dadurch erhielt dieser Wein denjenigen Geschmack, der den Muscatenwein vor andern auszeichnet.

Auf diese Art kann man auch denjenigen gemeinen Landwein, den man den Muskateller nennt, nachahmen. Wer in Weinländern bekannt ist, weiß, daß man Trauben daselbst hat, welche man die Muskatellertrauben nennt, und welche einen besondern Geschmack haben, der einigen Gaumen außerordentlich wohlbehagt, andern aber gar nicht. Der Wein, welcher von Trauben gepreßt worden ist, worunter viele von den Muskatellertrauben gekommen sind, hat den Geschmack gleich dem Muscatenweine. Will man nun für die Liebhaber dergleichen Geschmacks einen solchen Wein machen, so wirft man in ein Faß, das 40 Rheinische Maas hält, nicht mehr als 5 Loth gut kalzinirte Austerschaalen, und rührt es zusammen gut durch einander, wovon der Wein nicht nur einige

Säure

Säure verliert, sondern auch nach einigen Tagen den vollkommenen Muskatellergeschmack erhält.

4) Champagner Wein.

Daß dieser Wein in der größten Menge in Frankreich durch die Kunst gemacht werden müsse, ist der deutlichste Beweis dieser: Man trinkt in der ganzen Welt so viel Champagner Wein, daß, wenn man eine Berechnung darüber machen wollte oder könnte, wie viel jährlich nur außer Frankreich von diesem Wein getrunken wird, so sollte man in ganz Frankreich nichts anders als Champagner Wein pflanzen.

Da aber Champagne nur eine kleine Provinz von Frankreich ist und nicht gar zu viel Wein daselbst wächst, so ist doch der allerwahrscheinlichste Schluß dieser, daß dieser Wein durch die Kunst gemacht werden müsse.

In Franken machen sie von ihrem Weine Champagner auf diese Art: Sie lassen daselbst den Wein so heiß machen, daß er bald zum Sieden kommen könnte. Wann er in diesem Grad der Hitze ist, so wird er schnell auf Bouteillen gefüllt, in welchen etwas weniges Alaun befindlich seyn soll, die Bouteille soll sodann gleich verstopft und mit Pech verwahrt werden. Der Vorzug dieses Champagner Weins besteht darin, daß er sehr stark mit der fixen Luft oder Luftsäure angeschwängert ist, welche ganz loß und in der Bouteille eingekerkert ist.

Was soll nun aber der Alaun zu dieser Sache dienen? was soll das dazu nutzen, wenn man den Wein heiß macht? wer es versuchen will, kann es thun; aber ich rathe nicht dazu.

Man kann ihn auf eine andere Weise machen, welche vernünftiger und gründlicher ist, als obige. Sie ist

diese:

diese: Man mischt einen Theil durch Frost concentrirten Most mit drey Theilen durch Frost concentrirten Wein und setzt es zusammen in eine ganz gelinde Wärme. Wenn der Wein sich etwas aufklärt, so giebt man ihm folgende Schöne, worauf er auf Bouteillen gefüllt wird.

Man nimmt nämlich auf 22 Rheinische Maas Wasser 1 Loth Hausblase, welche in Wasser geweicht worden ist, bis sie sich in einen Schleim aufgelößt hat; man mischt alsdann 1 Maas Wein dazu, etwas warm, und klopft es zusammen zu Schaum. Worauf es zum Wein gegossen wird, den man schönen will, und rührt es eine Stunde stark durch einander. Wenn sich der Wein wieder nach dem Schönen aufgeklärt hat, so füllt man ihn auf Bouteillen.

Nachdem nun der Wein, den man zu dieser Operation genommen hat, besser oder schlechter ist, desto besser wird auch der daraus bereitete Champagner Wein.

5) Alikantenwein.

Diesen hat man in Wien so ziemlich natürlich durch den Oesterreichischen Wein, der nur eine Stunde von Wien wächst, nachgemacht.

Auf 50 Oesterreichische Maas Wein nahm man 30 Pfund Zucker und 6 Pfund Heidelbeeren. Die Operation dabey ist immer gleich, wie bey No. 1. Mit diesem Weine kann man andere Italienische Weine durch Vermischung eines deutschen Landweins nachahmen, besonders den Vino piccolos, wobey zu dem nachgeahmten Alikantenwein auf einen Theil desselben zween Theile guter deutscher Landwein gegossen werden.

---

13) Nach-

13) Nachahmung des Champagnerweins.

Zu den Weinkünsteleien gehört auch diese Nachahmung des Champagnerweins, da man sowohl rothen als weißen zu verfertigen sucht. Das Recept zum rothen Champagner lautet also:

Nehmet Johannisbeeren und drücket gelinde den Saft davon durch ein Tuch. Diesen Saft, der von recht reifen Johannisbeeren seyn muß, nehmet, wie er an sich selbsten ist, und lasset ihn in einem neuen Tiegel gelinde einkochen, bis er so dick wird als Honig; hernach füllt ihn auf ein Fläschchen, das mit einem Korkstöpsel wohl verwahrt ist; und so ihr wollt rothen Champagner haben, so nehmet 2 Maas des besten weißen Franzweins, und 4 Löffel voll von diesem Saft, füllet den Wein auf eine schmale und mit einem Gehäuse umzogene Flasche, und schwenket alles zusammen.

Hingegen die Tinktur zur Verfertigung des weissen Champagners wird nachstehender Weise beschrieben:

Nehmet süßen und noch ungegohrnen Most, so viel ihr Tinktur haben wollet, und thut auf 4 Kannen 1 Pfund Zucker und 2 Löffel voll spiritus vini, lasset es mit einander anfangen zu gähren, und thut es alsdann in ein fest zugemachtes Glas; so oft ihr den Champagner machen wollt, so thut ein Glas voll von dieser Tinktur in eine Kanne weißen und jungen Franzwein, so habt ihr weißen Champagner. Wenn man nun beyde verordnete Beschreibungen genau ansiehet, so findet man leicht, daß bey beyderseitiger Bereitung die Gährung erstickt werde, mithin sowohl der Saft als die Tinktur, wenn sie zum Weine gethan wer-

den,

den, ihre Gährung fortsetzen, welches denn ein Aufwerfen der Blasen, oder das sogenannte Bittiliren des Champagnerweins nachäffet. Ein wahrer Champagner, wenn er nur eine Stunde in freyer Luft steht, hört zu bittiliren fast ganz auf.

Wiegleb.

---

14) Die Güte des Champagnerweins zu probiren,

soll man eine Bouteille mit einem langen Halse füllen, und die Oefnung in ein Glas mit Wasser halten. Ist der Wein ächt, so bleibt alles in der Bouteille; aber ist er, wie gemeiniglich, mit Zucker und Honig vermischt, so zieht sich das zuckerhafte Wesen ins Wasser, und der lautere Wein bleibt zurück.

Bey ächtem Champagner rührt der Unterschied zwischen dem stillen und schäumenden Wein nur von der Jahrszeit her, in welcher er auf Bouteillen gezogen ist. (Nach Phil. Thiknesses Reisen durch Frankreich, und einen Theil von Catalonien und Beknon.)

---

15) Ein besseres Getränk als der Champagner.

Man nimmt Punsch, läßt ihn sehr kalt werden, schwängert ihn stark mit fixer Luft, *) und läßt ihn so eine

*) Man nimmt zu dem Ende 2 Loth Vitriolöl und gießt es tropfenweis in 4 Loth Wasser; indem man bisweilen einhält, wenn die dabey sich erzeugende Hitze zu stark wird. Diese verdünnte Vitriolsäure schüttet man in eine Kannen-

Fla-

eine Zeitlang an einem kühlen Ort in wohlverwahrten Bouteillen stehen. Dieses giebt ein Getränk, das mehr Geist und einen lieblichern Geschmack hat, als der beste Champagner.

(Oeconom. Wochenblatt, 1792.)

---

16) Aechte Probe des Burgunderweins.

Man schüttet ein wenig auf einen Teller, zündet Papier an und hält solches darüber; ist der Burgunder mit Brantwein vermischt, so zündet sich dieser an, ist er hingegen rein, so wird er nicht brennen.

Wiegleb.

---

17) Probe

Flasche, welche mit einem genau passenden Korkstöpsel verstopft wird, in dem eine gebogene Glasröhre steckt, die mit dem andern Ende bis auf den Boden der halb mit kaltem Punsch gefüllten Flasche reicht. Man schüttet ein halbes Loth sehr fein geriebene Kreide in das gewässerte Vitriolöl und stopft sogleich die Flasche mit dem Korkstöpsel zu. Es entwickelt sich allmählig viele fixe Luft oder kohlensaures Gas, das in die Flasche mit dem Punsche eintritt, und sich zum Theil mit dem Punsche vereinigt, zum Theil darüber sich ansammelt. Von Zeit zu Zeit hält man die Flasche mit dem Daumen zu und schüttelt den Punsch mit der fixen Luft recht stark unter einander, bis er nichts mehr von der Luft aufnimmt. Auf diese Art kann man auch Wein, Wasser und andere Flüssigkeiten leicht mit kohlensaurer Luft anschwängern.

17) Probe zu Muscaten- und andern süßen Weinen.

Man füllt eine kleine Flasche mit demjenigen Wein an, den man für falsch hält. Sobald er eingefüllt ist, hält man die Flasche mit dem Daumen zu, und hält sie verkehrt in ein Glas voll Wasser.

Wenn das geschehen, so ziehet man den Finger heraus, und giebt Acht, ob sich etwas zu Boden setzen werde. Dies wird allemal geschehen, wenn der Wein mit Sachen angemacht ist, die schwerer als das Wasser, dergleichen Honig und Zucker sind.

Wiegleb.

---

18) Ein dem Burgunder ähnlicher Wein.

Wenn man auf einen Eymer rothen frisch ausgepreßten Wein etwa 10 bis 12 Quart bis auf die Hälfte eingekochten rothen Most gießt, und beydes dergestalt der ersten Gährung überläßt, so kann der stärkste Weinkenner diesen Wein nach vollbrachter Gährung nicht von einem Burgunderwein unterscheiden. Es versteht sich aber von selbst, daß, wenn ich von 12 Quart gekochten Moste rede, dieses Quantum nach geschehenem Kochen verstanden werden müsse, mithin ohngefähr 24 Quart roher Most erforderlich sind, um jene 12 Quart gekochten zu verschaffen.

(Schles. Oeconom. Nachrichten, 1777.)

---

19) Künst-

19) Künstliche Verfertigungen und Verbesserungen verschiedener Weine; nach Kohrel.

Einen sehr guten Wein erhält man aus sauren und unzeitigen Trauben, wenn man saure und unreife Trauben, wie solche gewöhnlich bey schlecht ausfallenden Weinlesen und in schlechten Lagen gefunden werden, keltert, und in diesem Moste so viel Zucker auflösen läßt, daß er den Geschmack eines noch ziemlich guten süßen Mosts erhält. Hierauf läßt man solchen an einem schicklichen Orte gähren; alsdann wird man nach der Gährung einen guten Wein haben, welcher ungemein helle auch selbst noch vor dem Ablassen seyn wird, ein glänzendes Ansehen hat, und von einem angenehmen Geschmack ist, ohne nach Zucker zu schmecken, stark und hitzig, kurz, der einem guten Weine, welcher in einer guten Lage und in einem guten Jahre gewachsen, gleich ist.

(Nach Kohrels Samml. nützlicher Kunststücke, 1791.)

Künstlichen Burgunderwein

macht man nach, wenn man rothen Most und Wein durch Frost concentrirt, und einen Theil des Mosts mit 3 Theilen Wein vermischt, gähren und 1 bis 2 Jahre alt werden läßt. Hat man keinen rothen Most und Wein, so concentrire man weißen Most und Wein durch den Frost, vermische sie in obiger Proportion, lasse sie mit einander gähren, thue im ersten Sommer etwa einen Zehentheil des Safts von ausgekernten schwarzen Kirschen dazu, und lasse den Wein auch bis 2 Jahre alt werden.

(Nach Kohrel.)

Künstlichen mussirenden Champagnerwein

macht man nach, wenn man einen Theil durch den Frost concentrirten Most, mit 3 Theilen ebenfalls durch den

Frost

Frost concentrirten Weines vermischt, sobald er im Faß sich abgehellet, ihn auf Bouteillen zieht, und etwa 4 Monat aufbehält. (Kohrel.)

Künstliche italienische Weine

macht man nach, wenn man 3 Theile von zusammen gefrornem Moste mit einem Theil durch den Frost concentrirten Weins gähren und im Faß sich aufhellen läßt. (Kohrel.)

Künstliche spanische Weine.

Man lasse die Trauben abwelken, presse daraus den Most bey sehr starker Kälte, lasse denselben zusammenfrieren und hernach im Faß aufhellen. (Kohrel.)

Künstlichen ungarischen Wein

macht man nach, wenn man gefrornen Most und gefrornen Wein, von jedem gleich viel vermischt, und 1 bis 2 Jahre liegen läßt. Er wird recht stark, wenn man den mit gefrornem Most zu verrauschenden Wein zweymal hat frieren lassen. (Kohrel.)

---

20) Den ungarischen Meth auf künstliche Art zu bereiten.

Der unvergleichliche ungarische Meth wird gemacht, wenn man, nachdem der Honig völlig ausgelassen ist, die Wachstreber vom Honig, der ohne Feuer ausgelassen ist, zu den Trebern nimmt, die auf dem Feuer vom Honig abgesondert sind, beyde in einen Kessel thut, so viel Wasser darzu gießt, daß sie schwimmen, und es

auf einem gelinden Feuer unter beständigem Umrühren siedend heiß werden läßt. Hierauf gießt man dies Honigwasser durch einen Durchschlag (Seiher) in ein reines Gefäß, daß es sich abkühle. Nun schüttet man auf eben jene Treber wieder die Hälfte laulicht Wasser, rührt es öfters um, und gießt dies zweyte Honigwasser zum vorigen auf eben erzählte Weise. Dies ist der junge Meth. Merkt man noch eine Süssigkeit in den Trebern, so gießt man wieder Wasser darauf und läßt es die Nacht über stehen. Des andern Morgens nimmt man den Wachsboden und alle Unreinigkeit von dem jungen Meth, und untersucht, ob er stark genug ist; sinkt ein frisches Ey unter, so ist er zu schwach, und man muß ihm Honig zusetzen, bis das Ey schwimmt, und über der Oberfläche wenigstens so groß als ein guter Groschen erscheint. Zeigt das Ey fast seine halbe Oberfläche, so ist der junge Meth zu stark, und man gießt vom dritten Honigwasser, das noch an den Trebern steht, so viel darunter, bis er gehörig stark ist.

Setzt man dem schwachen Meth noch Honig zu, so schöpft man einige Maas Meth in den Kessel, thut den Honig unter diesen, läßt es warm werden, und gießt hievon unter den übrigen kalten Meth unter beständigem Umrühren so viel, bis er die Probe hält.

Den gehörig starken Meth kocht man hierauf, damit er nicht sauer wird, mit folgenden Dingen ab, von denen man auf 32 Berliner Maas Meth, (d. i. 2 Imi Wurtembergischen Maaßes) nach dem Apotheker-Gewicht nimmt:

Eine mäßige Handvoll Hopfen.
Eine Handvoll dürren Salbey.
3 Loth Dosten, (Wohlgemuth, Origanum).
1½ Loth Betonica.

12 Loth Benediktwurzel.

½ Loth weißen Reinfarren. (Tanacetum flore albo).

½ Quentchen gelben Reinfarren. (Tanacetum flore luteo).

½ Loth Angelica-Wurzel.

1 Loth Harz.

½ Loth Coriander.

1 Viertel Rösel, etwas über einen Würtembergischen Schoppen, Leinsaamen.

Dies alles kocht man bey gutem Feuer eine halbe Stunde, bis sich der Schaum zu verlieren anfängt. Sodann gießt man den Meth durch ein grobes leinenes Tuch in ein Faß, und säubert ihn so von allen Unreinigkeiten. Sobald er in etwas abgekühlt ist, füllt man ihn in das Faß, worin er bleibt und das er ganz vollfüllen soll.

Man kocht etliche Maas mehr und thut sie in Bouteillen, damit man immer auffüllen kann. Jenes Faß legt man in den Keller und hängt darein:

1½ Quentchen Gewürz-Nelken,

1½ Quentchen Zimmetrinden,

beyde grob gestoßen und in ein reines Tüchlein gebunden. Nach etlichen Tagen gährt der Meth. Man füllt ihn aus den Bouteillen wöchentlich einigemal auf, daß er seine Unreinigkeit oben zum Spundloche auswerfen kann, und so läßt man ihn fast 1 Viertel Jahr ungestört fortgähren; hört er aber alsdann nicht auf, so läßt man ihn ab, daß er von seiner Hefen kommt; bald darauf hört er auf zu gähren, wird stille, und dann macht man das Fäßchen zu.

Nach Stahls Anweisung ist die Gährung unter sich so anzustellen, wie ich es im Büchlein von Verbesserung der deutschen Weine von der Gährung des Weins beschrieben habe. Die braune Farbe des Siebenbürgischen Meths macht man so:

Man kocht bey einem gelinden Feuer auf 32 Berlinische Maas Meth ungefähr 3 Pfund Honig, bis er ganz schwarz wird, und in einem andern Kessel oder Hafen eine kleine Handvoll Dostenblüthe mit Wasser, bis die Farbe des Wassers braun ist. Dies heiße Dostenwasser gießt man auf den schwarzen Honig und rührt es öfters um. Von dieser Farbe setzt man dem Methe so viel zu, als man die Farbe hoch oder dunkel haben will, indem man den Meth, ohne ihn zu rütteln, in ein offenes Geschirr laufen läßt, so lang er hell läuft; alsdann nach Belieben Farbe zugießt, sie gehörig mit dem Meth vermischt, ihn wieder in das indessen gereinigte Faß hineinzieht, den Gewürzbeutel wieder ins Faß thut, das Faß zuschließt und im Keller liegen läßt, bis man den Meth gelegentlich auf Bouteillen ziehen, und in einem guten Keller in den Sand setzen kann, da er sich sehr lange hält, und immer vortreflicher wird.

(Sprengels Landwirthschafts-Calender 1783.)

---

21) Der Honigwein.

Zubereitung eines Honigweins, (nach Sprengels landwirthschaftlichem Calender 1780. S. 15.) der vom natürlichen Traubenwein von einem Kenner nicht leicht zu unterscheiden ist.

Zu einem Fäßchen von 32 Berliner oder 20 Würtembergischen Maaßen nimmt man 40 Berliner oder 24

Würtembergische Maas Springwasser, und 20 Berliner oder 12 Würtembergische Maas des feinsten weißen Honigs, der an der Sonne oder einem warmen Ofen ausgelassen ist. Das Wasser thut man zuerst in den Kessel, und läßt es siedend heiß werden, dann thut man den Honig dazu, und läßt es unter beständigem Abschäumen 3 Stunden lang mit einander kochen. In einem kleinen Kessel kocht man zu gleicher Zeit eben so lang eine mäßige Handvoll Hopfen mit 2 Berliner oder 3 Viertel Würtembergischen Maas Wasser; und wenn das Wasser sich einkocht, gießt man aus einem großen Kessel vom Honigwasser etwas darzu. Hat beydes die bestimmte Zeit gekocht, so gießt man den Hopfen und sodann das Honigwasser in ein reines Faß, und wann es sich etwas abgekühlt, legt man das Faß in den Keller, wo es bald anfangs unvermerklich gährt.

Nach 4 bis 6 Wochen läßt man den Honigwein ab, und zwar durch ein sauber Tuch, in ein anderes Faß. So läßt man von Monat zu Monat ihn dreymal nach einander ab. Man füllt ihn immer wieder auf und behält daher etwas in Bouteillen zum Anfüllen zurück. Das Faß muß immer voll seyn. Ist nun durch dies wiederholte Ablassen der Wein vollkommen hell, so nimmt man:

1 Quentchen Gewürznelken.
1 Quentchen Cardemomen.
1 Quentchen Macisblumen (Muscatblüthe).
1 Quentchen weißen Ingwer, und hängt es gröblich zerstoßen, und in ein reines Tüchlein gebunden in das Faß, und spündet dieses fest zu.

Je länger der Wein liegt, je besser er wird. Erst nach einem Jahr läßt sich von seiner Vortreflichkeit urtheilen. Hat man keinen guten Keller, so zieht man den im Herbst gemachten Wein gegen den Sommer auf Bouteillen, ver-

picht

picht sie, scharrt sie aufgerichtet in kühlen Sand ein, daß keine warme Luft dazu kommt und Säure verursacht.

---

22) Von guten reifen Weintrauben einen besonders guten, dem Ungarischen Wein fast gleichen, zu machen.

Es ist bekannt, daß, je wärmer der Sommer und Herbst ist, je süßer die Trauben werden, und je besserer Wein daraus gekeltert und gezogen wird. Weil aber die Kälte und der Frost vielmals die Weinberge überfallen, ehe noch die Lese vorhanden, oder auch die Witterung durch den Sommer und Herbst nicht so günstig gewesen, daß die Trauben recht auskochen und zur vollkommenen Zeitigung gelangen können, die Menschen aber allezeit nach höhern und bessern Dingen streben, so hat man auch allerhand Versuche angestellt, die geringsten Weine zu verbessern, und die guten auf den höchsten Grad der Vollkommenheit zu bringen. — Wir nennen dieses keine Verbesserung, welche durch Schmiererey und Verfälschung erhalten wird; denn dergleichen Processe sind sowohl dem Wein selbsten, als denenjenigen, die ihn trinken, schädlich: und werden dadurch dergleichen Leute oft selbst betrogen, indem sie andere zu betrügen suchen. — Geschmierte und verfälschte Weine, wenn sie nicht alsobald verschlossen werden, bringen den Verkäufer, weil sie bald wieder geringer werden, vielmal selbst in Schaden, und wenn er auch so glücklich ist, daß er sie fortschaft oder unterbringt, so verliert er doch seinen Credit, wenn man gewahr wird, daß der Wein abfällt und geringer wird. Der Käufer will auch nicht im Schaden bleiben, und um sich davon zu retten, gebraucht er neue

Mittel und Künste, betrügt damit seinen Nebenmenschen, giebt ihm schlechten Wein statt guten, und schadet dabey, welches noch das Aergste ist — der Gesundheit. —

Es gehet unser Vorhaben in gegenwärtigen allein dahin: wie ohne besondere Kosten und ohne große Mühe aus unserm im Lande wachsenden Trauben ein guter, süßer, starker, angenehmer und gesunder Wein bereitet werden könne. — In Ungarn hat man zweyerley Mittel, den trockenen Beerwein zu machen.

Das erste ist: daß man die Trauben länger an denen Stöcken läßt, und wann selbige nunmehr zeitig sind, die Stengel umdrehet, und sowohl damit die Zurückhaltung, als auch den neuen Zufluß des Saftes aus dem Stock verhindert, oder daß man zweytens die reifen Trauben einsammelt, auf Horden legt, und dadurch den Saft noch in denen Beeren zur Hälfte eintrocknen macht, und wenn dieses geschehen, erst unter die Presse oder die Kelter bringt.

Beydes ist gut, aber hier zu Lande ist es unmöglich, die Trauben länger, als gewöhnlich an denen Stöcken zu lassen, weil, wann einmal die Nachbarn anfangen zu lesen, man solches ebenfalls zu thun genöthiget wird, theils um des Zehenden willen, welchen man zu entrichten hat, theils, daß die Vögel, wann alles übrige abgelesen, und die benachbarten Berge und Halten leer sind, sich dahin ziehen, und als ungebetene Leser in Kurzem die Weinstöcke gar abbeeren, so daß man das Nachlesen hat.

Deswegen muß man sich in die Ordnung schicken, die Trauben zu rechter Zeit abschneiden und nach Hause bringen, wo selbige aufgehängt und durch die Stubenwärme oder durch die ziehende Luft etwas getrocknet und zur völligen Zeitigung gebracht werden können.

Prof.

Prof. Ludolf macht ein schräges Gerüste gegen eine Wand, oder auch mitten in einem Zimmer, ziehet Drath queer über und läßt die Trauben an selbigem aufhängen. — Diese bleiben also 14 Tage und noch länger, nachdem man nämlich haben will, daß der Saft in denen Trauben viel oder weniger trocknen solle.

Die Austrocknung zu befördern, befiehlt er, bey gelinden Tagen die Fenster im Zimmer zu öfnen, und bey kaltem Wetter durch Einheizen oder Feuermachen in den Oefen das Frieren zu verhindern und zugleich die Trauben zu zeitigen.

Man kann auch Horden von Weiden dazu gebrauchen, oder noch besser Netze von Bindfaden auf Rahmen ziehen, und die Trauben darauf legen.

Man muß aber besorgt seyn, die Beeren, welche faulen oder schimmeln, fleißig davon zu thun, daß sie die andern nicht anstecken. — Man will zwar glauben, die nasse Fäule bringe dem Weine keinen so üblen Geschmack als die trockene, doch ist es allezeit besser, daß man diese faulen Beeren absondere. — Wenn die Trauben nun genugsam und nach Verlangen getrocknet, so werden sie abgebeert, die Beeren gequetscht und ausgepreßt. Hierdurch erhält man einen ganz besonders dicken und süßen Most und daraus einen sehr starken Wein. Wer auf die zurückgebliebenen Treber andern neuen Wein gießen und solchen nochmalen auspressen wollte, würde nicht übel thun; und wer eine besondere Wahl in denen Trauben machen, und nur Gutedel, sogenannte Clever und Uchländer nehmen würde, möchte seinen Zweck um so eher erreichen.

Man hat noch eine andere Art, die Weine gut zu machen und zu concentriren. Dieses geschiehet durch den

Frost.

Frost. Es wird aber eine große Kälte erfordert, wann ein Vierling oder Eimer durchfrieren soll.

Dahero muß man die Quantität vertheilen und kleine Fässer nehmen. Diese aber dürfen nicht ganz voll gemacht werden, sondern es muß der achte Theil leer bleiben. — Diese Fässer leget man an einen kalten Ort, wo die Luft oder Kälte stark darauf fallen kann, etwa in einen Garten oder Hof unter freyen Himmel, läßt den Wein ein paar Nächte recht durchfrieren, dann bohrt man ein Loch mitten durch den Boden und durch das Eis, bis in die Mitte des Fasses, (wo sich das Stärkste vom Wein hingezogen) und läßt ihn herauslaufen. — Bey großer Kälte und nicht sonderlich starkem Wein, geht zum erstenmal die Hälfte und noch mehr ab, indem das Wasser zu Eis wird, und zu nichts, auch nicht einmal zu Essig, dienlich ist, wenn man nicht Zucker oder Honig dazu thut. — Wer den Most süß erhalten kann, bis die Gefrierkälte eintritt, der kann süßen Wein erhalten. — Setzt man den Wein in flache und untiefe Kufen, daß er nicht hoch auf einander steht, so geht es geschwinder mit der Concentration, als in tiefen Fässern, und man kann alle Morgen den ungefrornen ablassen und aufs neue zum Gefrieren dem Froste aussetzen. — So kann man durch Fassen in starken Weinjahren die Weine in die Ruhe bringen, daß aus 4–6 Eimern nur einer übrig bleibt, womit man immer wieder 4 gut machen kann.

Es ist auch zuträglicher, mit solchem concentrirten Weine andere schwache zu stärken, statt Brantewein dazu zu gebrauchen; denn ein solcher gefrorner Wein behält seine Süßigkeit, er bekommt einen Sekt- oder spanischen Weingeschmack, ist auch durchaus nicht wie anderer erkünstelter Wein der Gesundheit nachtheilig oder schädlich; es hält sich auch ein solcher concentrirter Wein, ohne

Scha-

Schaden zu nehmen oder kanicht zu werden, so lange als Brantewein.

So kann man nach Ludolfs Anleitung allerley fremde, spanischen, italienischen, Champagner-, Burgunder-, Stein- und Rheinwein aus Landweinen machen. S. recepta physico-oeconomica. 2. B. 1757.

---

23) Guten Beerwein zu bereiten.

Im Jahr 1777 machte man hier auf Veranstaltung des Expeditionsraths Eisenlohrs nach der in Tokay gebräuchlichen Weise einen Beerwein, so wie ich S. 438 ff. der Praxis des Weinbaues beschrieben habe; und nun kann ich melden, daß der davon erhaltene Wein vortreflich gewesen ist. Da diese Methode verdient allgemein bekannt zu werden, und ob sie schon Mühe kostet, man aber einen vortreflichen Wein erhält, und nebenher allen Abgang vermeidet, so will ich sie hier anführen für diejenigen, welche jenes Buch nicht besitzen. Man zupft die vollkommen zeitigen und reifen Beeren (gut ist es, wenn sie, nachdem sie vollkommen waren, noch einige Fröste erlitten haben) abgesondert von den untauglichen, ab, bringt sie in ein Faß, das eine solche Stellung hat, daß der Saft unten durch das Zapfloch in ein untergesetztes Gefäß ablaufen kann. Wenn nichts mehr herauströpfelt, so hebt man das Abgelassene, als eine honigsüße Essenz, besonders auf. Nun mißt man die im Faß zurückgebliebenen Trester der Beeren, wie viel sie Kübel füllen, zertritt oder zerstößt sie alsdann zu einem Mus, aber ohne die Traubenkerne zu zerstoßen, und gießt noch einmal so viel ordinairen guten Most daran, z. E. auf 4 Kübel voll Trester 8 Kübel voll Most,

der

der aber noch nicht gähret, also noch ganz süß ist. Hierauf rührt man alles wohl um, deckt es genau zu, und läßt es 3 Tage, überhaupt so lang stehen, bis es zu gähren anfängt, und die Gährung ein dahin gehaltenes Licht auslöscht. Innerhalb dieser Zeit rührt man es alle Tage um, sodann läßt man es ab, keltert, thut den Vorschuß zum Vorlauf, und hat den Wein der zweyten Güte. Den Druckwein behält man besonders. Auf die Trestern gießt man noch einmal Most, verfährt wieder so, und erhält den Wein der dritten Güte. Beyde Druckweine thut man zusammen und behält sie besonders. Bey diesem Beerweinmachen geht nichts verlohren. Entweder muß man zu solchem Beerwein frühzeitige Sorten haben, die in sonnenreichen Bergen stehen, und die man besonders vor andern lesen darf; oder man muß gute zeitige Trauben länger stehen lassen, bis ein Frost darüber geht, und indessen bis man diese liest, den ordinairen Most süß erhalten, um daraus den Wein der zweyten und dritten Güte machen zu können.

(Sprengels Oeconom. Calender. 1780.)

---

24) Benutzung der unreifen Weintrauben.

Außerdem, daß man den von ihnen ausgepreßten Saft als Essig gebrauchen kann, kann man sie auf folgende Art sauer einmachen: Man wäscht die abgebrochenen sauren und harten Weinbeeren sauber, und trocknet sie wieder auf einem Tuch, thut sie in einen reinen Topf, gießt abgesottenen und abgekühlten Essig darauf, und beschwert die Beeren mit Gewicht, damit sie von der Luft nicht anlaufen. Sie sind statt der Oliven zu gebrauchen.

---

25) Vor-

25) Vortheilhafte Benutzung der Weintreſter.

Die von den Kernen abgeſonderten Treſter tritt man in eine Kufe ein, legt einen genau ſchließenden Deckel darauf und verſchmiert die Fugen ſorgfältig mit Leimen. Hierauf brennt man Weingeiſt daraus, und wenn dieſes geſchehen, ſchüttet man die Treſter auf einen Haufen und macht Ballen daraus. Hiebey verfährt man ganz ſo, wie es die Rothgerber bey Verfertigung der Lohkuchen machen. Dieſe Treſterballen braucht man, wie die Lohkuchen, zur Feurung. Sie brennen ſehr gut, und die Aſche davon iſt beſſer, als andere Aſche zu Pottaſche zu benutzen.

---

26) Benutzung der Weinhefen.

Man behalte die Hefen von den beſten Weinen, die man beſitzt, in einem guten Weinfaß oder Fäßchen auf, und unterhalte ſie mit Auffüllen des Faſſes ſo ſorgfältig als den Wein ſelbſt. Hat man nun einen rauhen Wein, ſo thue man alte, aber wohlbehaltene Hefen hinein und laſſe ihn hell werden; ſo wird ihm ſeine Rauhigkeit vergehen und er um gar vieles gebeſſert werden.

(Oeconom. Wochenblatt, 1790.)

---

27) Aus einem geringen Wein einen guten geiſtigen Wein zu bereiten.

Der ganze Zweck beſteht darinnen, daß man dem ſchlechten wäßrichten Weine die gehörige Proportion des ſüßen und geiſtigen Antheils gegen das Wäßrichte verſchaft,

schaft, das ihn eben dünn und schlecht macht. — Zuerst thut man in ein sauberes Faß, so einen Eimer hält, 10 Pfund in Stücken zerschlagenen Zucker nebst 14 Pfund von schönen frischen Zibeben, wovon man alle Stiele sorgfältig abgesondert, auch alle Kerne herausgenommen hat, und füllet endlich das Faß mit Wein, aber doch so, daß der vierte Theil davon leer bleibe. Das Spundloch verstopft man zwar, aber nicht fest. — Alle Tage schüttelt man das Faß ein paarmal, Morgens und Abends, wobey man den Spund mit der Hand zuhalten muß. Dies thut man die fünf ersten Tage. Zu Beförderung der Gährung kann man nach diesem 60 Tropfen Vitriolgeist und 100 Tropfen Weinsteinöl, jedes besonders ins Faß eintröpfeln, und nach Eintröpflung des erstern das Faß vorhero wohl umrütteln, ehe das letztere vollends hinzu gethan wird. Man thut diese beyden Dinge hinzu, der Wein mag in den ersten fünf Tagen gähren wie er will. Gährt er aber in 10 bis 11 Tagen, vom ersten Füllen an gerechnet, noch nicht, etwa, weil das Faß neu ist, oder sonst aus andern Ursachen, so kann man von den beyden letzten Stücken abermals den vierten Theil so viel hinzutröpfeln und noch 3 bis 4 Tage warten. Erfolgt die Gährung darauf noch nicht, so kann man nochmals den vierten Theil von beyden hinzuthun. Dann wird die Gährung gewiß angehen. — Die Gährung soll überhaupt von ihrem ersten Anfang an 40 Tage lang dauern, und deswegen muß diese Zeit über das Faß an einem laulichten Ort liegen und täglich umgerüttelt werden.

Sollte aber die Gährung vor dieser Zeit aufhören, so stellet man sie durch eine kleine Portion von den vorerwähnten wechselsweise einzutröpfelnden Flüssigkeiten wieder her. Wenn der Wein währender Gährung bitter wird, so ist es ein gutes Zeichen. — Nach einer Gäh-

rung

rung von 40 Tagen bringt man, um selbige nun zu mäßigen und endlich gar zu unterbrechen, das Faß mit allem, was darinnen ist, an einen kühlern Ort in den Keller, und läßt es da ruhig liegen, bis sich die Hefen zu Boden gesetzt und der Wein hell geworden. Alsdann zieht man den lautern Wein in ein gutes reines und mit Schwefel wohl ausgebranntes Faß, und wartet seiner gehörig, wie anderer guter Weine.

Das Zeichen der beendigten Gährung ist, wenn man das Spundloch mit der Hand schnell hinweg ziehet, und alsdann kein Wind mehr herausfährt, der die Flamme eines Wachsstocks auslöschte oder bewegt. Will man die Abklärung des Weins befördern, so klopft man ein halbes Loth Hausblase, und läßt solches mit einem halben Nösel Wasser zu einer Gallerte kochen, drücket solche durch eine Leinwand, verdünnet sie mit etwas Wein, gießt sie ins Faß, schüttelt damit den Wein eine Weile recht durch einander, und läßt ihn damit etliche Tage stehen, bis er sich wohl abgekläret hat. Hierauf läßt man den Wein in ein gutes Faß ab. — Das Faß muß einen guten Schwefeleinschlag, oder wenn der Wein einem Canarienfekt ähnlich werden soll, folgenden geistigen Einschlag bekommen.

Man nimmt hierzu etliche Muscatennüsse, schneidet sie von einander, befestigt sie an einen Drath, und läßt sie nach und nach im Faß verbrennen; darauf spündet man das Faß fest zu, und legt es verkehrt aufs Spundloch etliche Tage lang; alsdann kehrt man es wieder um, öfnet den Spund, thut schnell, damit der Rauch nicht verfliege, einen Trichter, auf den eben deswegen ein reines Tuch gebunden, und dessen Rohr, damit es das Spundloch genau verschließt, mit Tuch umwun-

wunden ist, ins Spundloch fest hinein; alsdann gießt man den vergohrnen Wein durch das Tuch oben auf den Trichter ins Faß, doch daß das Faß nicht ganz voll werde, spündet es darauf zu und läßt es also ein paar Wochen ruhig im Keller liegen. So bekommt man einen dem Canarienfekt ähnlichen Wein, wenn man besonders in der Hälfte der Gährung noch etwas mehrern Zucker zugesetzt hat.

Auf das, was in dem Faß, worin der Wein gegohren hat, zurückbleibt, gießt man wieder andern Wein, den man verbessern will, nimmt aber keine Zibeben mehr, sondern nur um ein Fünftheil oder zwey Fünftheil weniger Zucker, und tractirt alles, wie es vorhin beschrieben worden.

Ist dieser Wein wieder vergohren und aus dem Faß gethan worden, so gießt man wieder eben so das drittemal schlechten Wein darauf. Ist es Herbstzeit, so kann man noch das viertemal auf den Ueberrest im Faß Most gießen und ihn darüber vergähren lassen, der aber nach der Gährung im Keller länger liegen und ruhen muß, als ein also vergohrner Wein. Endlich brennt man aus den Hefen des Faßes noch einen Weingeist, der ungemein gut ist. — Auf solche Weise kann man alle geringe, auch kanichte und halb verdorbene Weine sehr verbessern, daß sie den besten ausländischen Weinen gleichen. Man kann es zu allen Jahreszeiten thun und in 6 bis 10 Wochen alles vollenden. Der Werth des Weines wird dadurch sehr erhöhet, daß ein guter Ueberschuß über die Unkosten erlanget wird. Die so verbesserten Weine sind dauerhaft, lassen sich gut verführen, sind stark, geistig und sehr gesund.

Wiegleb.

---

28) Weine zu färben, und die Mittel, gefärbte Weine zu erkennen.

Unter die gewöhnlichen Verfälschungen der Weine gehört auch das Färben derselben. Man nimmt zwar meistens hierzu Dinge aus dem Pflanzenreich, die nicht so schädlich sind als die Dinge aus dem Mineralreich, z. B. Blei, womit gewinnsüchtige Weinhändler und niederträchtige Weinschenken die Weine zu verfälschen pflegen. Aber man braucht doch auch öfters sehr bedenkliche Gewächse darzu, die für diejenigen, die solche gefärbte Weine genießen, höchst schädlich sind. Ein berühmter Arzt Zükert, sagt:

„Alle künstliche Färbungen der Weine sind ein wahrer „Betrug. Der Wein muß seine Farbe von der Natur „haben, und wenn solches nicht ist, so ist bey dessen Be„handlung im Gähren und Warten ein Fehler vorgegan„gen, oder er will nun umschlagen und nahet sich seinem „Verderben. Im letztern Fall schmieret man ihn mit „allerhand färbenden Mitteln an, und verkauft betrügeri„scher Weise einen halb verdorbenen Wein für einen ge„sunden. Aus schlechten weißen Weinen macht man „Pontak, indem man sie mit Rheinweidenbeeren, Ker„mesbeeren, rothem Sandelholz, Drachenblut, Färber„röthe, rother Ochsenzungenwurzel, rothen Beeren, Hei„delbeeren, mit Brasilienholz, Fernambuk, Tournesol„roth und andern dergleichen Dingen herb und zusammen„ziehend macht.“

Gefärbte Weine werden am sichersten durch das Abrauchen und durch niederschlagende Mittel geprüfet: man gießet eine Auflösung von Alaun in ein reines Stengelglas voll des verdächtigen Weines. Sogleich werden sich die im Weine enthaltenen fremden Theile niederschla-

gen

gen und zu Boden setzen. Ein feuerfestes Laugensalz wird eine purpurrothe, ein flüchtiges Alcali eine blaue Farbe in dem gefärbten Wein erzeugen; eine Auflösung von Blei, Zucker und ein frisch zubereitetes Kalkwasser macht den Wein milchigt. — Schon das Durchseihen solcher Weine durch Löschpapier ist hinlänglich, daß man die färbenden Theile von denselben abgesondert wahrnehmen kann.

(Oeconom. Wochenblatt, 1794.)

---

29) Wein roth zu färben, nebst Anleitung, zu entdecken, womit solche gefärbt worden.

Durch das Rothfärben der Weine wird vielerley Verfälschung getrieben, und sind also dunkelrothe Weine diesfalls verdächtig, indem ihre Farbe selten natürlich, sondern mehrentheils erkünstelt ist. Doch werden auch viele Weine durch die Kunst hellroth gefärbt. Geschiehet solches Färben durch unschädliche Dinge, als Kirschen, Johannisbeeren, rothe Rosen, Kornblumen, so kann man wohl eben nichts dagegen einwenden, zumal da diese Art des Färbens durch den Geschmack bald zu entdecken ist, und mithin keine Betrügereien dadurch geschehen können. Hingegen, wenn unschmackhafte, erdichte und zusammenziehende Körper zum Färben genommen werden, so ist solche Kunst nicht allein betrüglich, sondern auch der Gesundheit sehr schädlich. Dergleichen schädliche Körper sind Brasilienholz, Fernambukholz und rothes Sandelholz, Behenwurzel und Anchusenwurzel, Drachenblut, Japanische Erde, Cochenille, Heidelbeeren, Attich-, Brom- und Maulbeeren, Bolus, Röthelstein und Tournesol.

Hier-

Hierbey ist noch zu bemerken, daß einige Weinkünstler, um die rothe Farbe aus den Hölzern und Wurzeln zu ziehen, noch Alaun oder Vitriol hinzuthun, welches sehr strafbar ist, weil diese salzigen Körper gefährliche Umstände verursachen. — Es wird demnach erforderlich seyn, diese genannten Verfälschungen mit ihren Proben genauer anzuführen.

a) Brasilienholz. Dieses mit Wasser ausgekocht, giebt dem Weine eine angenehme blaßrothe Farbe, aber keinen veränderten Geschmack. Gießt man nun zu solchem gefärbten Weine etwas Essig, so wird er weißlich; tröpfelt man oleum tartari per deliquium hinein, so wird er purpurroth; thut man spiritum vitrioli hinein, so wird er blaßgelb, und wenn man Silberglätte in destillirten Essig aufgelöst damit vermengt, so wird er milchfarbig.

b) Fernambuk. Der Wein mit dem Decokte von Fernambuk gemengt, bekommt eine blaßrothe Farbe, und wenn man durch allzuvieles Hinzuthun des Decokts die Röthe vermehren will, so verliert er hernach gar die Farbe eines Weins. Diese Färbung verräth sich durch folgende Proben: Der spiritus nitri macht solchen merklich röther. Der spiritus salis bringt eine schwarze Farbe hervor, desgleichen auch die solutio tartari; der spiritus salis ammoniaci aber verändert denselben in purpurroth.

c) Sandelholz. Dieses ist sehr hart und läßt sich die Farbe schwer auskochen, daher man Alaun zu Hülfe nimmt, und alsdann leichter ein saturirtes rothes Decokt erhält, womit denn die Weine vielfältig gefärbt werden. Dergleichen Verfälschungen entdecken die alkalischen Solutionen, als welche solche

sogleich trüb machen, jedoch mit dem Unterschied, daß das alcali fixum die rothe Farbe ganz wegnimmt, das alcali volatile aber noch einige Röthe zurück läßt.

d) Anchüse, Ochsenzungenwurzel, (Anchusa.) Diese Wurzel ist zum Färben leicht zu gebrauchen, indem sie bey wenig Kochen ein starkes rothes Decokt giebt, womit man die Weine hinlänglich tingiren kann. Es verräth sich aber solche Tinctur theils durch den spiritus salis ammoniaci, theils durch die Solution des sal tartari, als welche beyde dieselbe schwarzroth darstellen.

e) Rothe Behenwurzel, (Behen rubrum.) Da diese etwas hart ist, so wird sie mit Alaun abgekocht und zur Färbung der Weine gebraucht, welche Verfälschung folgende Proben verrathen: Der spiritus salis macht solchen Wein grün, das alcali fixum färbt ihn braun und präcipitirt die Wurzel geschwind heraus, das alcali volatile macht solchen gleichfalls trüb und grünlich braun, präcipitirt auch die Wurzel, doch langsam.

f) Drachenblut. Die Färbung mit Drachenblut wird von den Weinkünstlern gerühmt, allein selten bestimmt, was eigentlich darunter gemeint sey. Man hat verschiedene Körper, die diesen Beynamen führen, besonders aber werden vorzüglich zwey Drachenblut genennt, nämlich: Gummi sanguinis Draconis und rumex rubens, davon es aber wohl eines seyn muß. Was nun das Gummi anbetrift, so löst sich dasselbe in Wein nicht auf, und der harzige Theil desselben in alcohol vini aufgelöst, präcipitirt sich in Wein und färbt denselben kaum rothgelblich, daher ich zweifle, daß solcher zum Färben könne gebraucht werden. Hingegen das rumex ru-

bens

bens, oder auch lapathum sanguineum (Blutampfer) genannt, ist zum Färben schicklicher, weil dessen Blätter einen blutrothen Saft geben, der den Wein dunkelroth färbt. Bey dieser Verfälschung wird die solutio alcalina der Verräther seyn, indem solche die Farbe merklich verändern wird.

g) Japanische Erde. Hiemit zu färben ist sehr schwer zu bewerkstelligen, denn der Wein löset solche nicht auf, und adhibirt man die tincturam spirituosam catechu, so präcipitirt der Wein das meiste von der Japanischen Erde, weil es ein resinosum ist, heraus, und der Wein wird nur dunkelgelb, daher solche dem Wein die Couleur von altem Franzwein giebt.

Solche dunkelgelb gefärbte Weine kann man erkennen theils durch Hinzuthuung einer solutionis alcalinae fixae, theils durch Hinzusetzung einer solutionis alcalinae volatilis, welche beyde eine rothe, jedoch etwas unterschiedene Farbe hervorbringen.

h) Cochenille. Diese schickt sich vortreflich zum Färben, nur muß sie vorher gehörig aufgelöst seyn, und dies geschieht durch den spiritus salis. Mit solcher Cochenill-Solution wird der Wein augenblicklich und vortreflich dunkelroth gefärbt, und man braucht nur sehr wenig hinzu zu gießen, weil er sonst salzig schmeckt. Man kann aber auch solchen roth gefärbten Wein gar bald entdecken, denn man darf nur solutionem tartari hinzugießen, so wird er schwarzroth werden und die Cochenille sich nach und nach präcipitiren.

i) Heidelbeer-, Attichbeer-, Himbeer-, Brombeer- und Maulbeersaft färbt den Wein dunkelroth, und wird gebraucht, den gekünstelten Pontak zu verfertigen. Allein solcher verfälschter Wein

verräth sich theils selbst, indem derselbe gar stark an dem Glase anhängt, theils ist die Unrichtigkeit desselben durch die Alaun-Solution darzustellen.

k) Bolus- und Röthelstein werden mehrentheils sehr klein pulverisirt, und vorgedachten Säften zur Beförderung sowohl der rothen Farbe als des Pontak-Geschmacks, in kleiner Quantität einverleibt; doch machen sie auch hernachmals bey Eintröpflung der Alaun-Solution die Präcipitation desto deutlicher.

l) Tournesol. Mit diesem geschieht die Färberey am leichtesten, wenn man Tournesol ins Faß hängt, da denn der Wein eben so geschwind roth gefärbt wird, als die Backen der Frauenzimmer, wenn sie damit gerieben werden. Die Proben, solchen durch Tournesol gefärbten Wein zu entdecken, sind folgende: durch alcali fixum wird er purpurblau, durch alcali volatile ganz blau, durch Kalkwasser und Bleyzucker weißlich.

Wiegleb.

---

30) Abbt Roziers Anweisung, gute, dauerhafte, gesunde, angenehme rothe Weine zu machen.

I.

1) Der Weinberg habe keine zu fette oder nahrhafte, sondern sandige, kießige, mit verwitterten Felsenstücken vermischte Erde.

2) Er sey ein Hügel, und streiche von Morgen nach dem Mittage, habe die Sonne, so lang als möglich. Nahe Flüsse sind sehr gut; die mittlere Gegend des Hügels

gels übertrift die obere, und diese die untere. Kein Baum gebe Schatten.

3) Man pflanze darin höchstens 5 bis 6 Sorten Weinstöcke, und zwar die besten, so sich für diesen Boden, Lage und Gegend schicken und zugleich reif werden. Zwo der besten Sorten seyen die häufigsten und machen die Hälfte aus. Am besten ists, nur zwey Sorten zu pflanzen. Man nehme die Setzlinge lieber aus nördlichern Gegenden, als die unsrige ist, als aus südlichen. Man pflanze sie nicht an Bäumen, lasse sie auch nicht auf der Erde herumkriechen, lasse sie nicht zu viel Ruthen treiben, und setze die Stöcke nicht zu nahe beysammen.

II.

1) Man lese im Herbst die Trauben nicht ab, ausser sie seyen recht reif, mithin der Stiel braun und trocken. Die Reifung wird befördert, wann man die Traubenstiele verdreht, oder wenn man die Stöcke abblattet, aber

a) erst, wenn die Trauben ihrer vollkommenen Reife sich nähern.

b) Nie blatte man den Stock ganz und gar ab.

c) Man thue es nur nach und nach, fange mit wenigen Blättern an, gehe immer weiter, und höre auf, wenn die Beere weich wird, und ihr Häutlein sich anfängt zu runzeln. Dies Abblatten verwahrt auch die Trauben vor dem Faulen. In Burgund lieset man oft nicht eher, als bis die Blätter vom Frost abfallen! also oft erst um Weyhnachten. Maupin rathet, lieber die Trauben rauh und herb, als verfault abzulesen.

2) Man

2) Man lese so schnell man kann an einem heitern heißen Tage, und fange erst an, wenn die Sonne den Thau und Nebel vertrieben, und die Trauben trocken und warm sind.

Man setze alle Trauben, wenigstens einen Theil derselben, in flachen weiten Gefäßen, wenigstens bis 2 oder 3 Uhr Nachmittag der stärksten Sonnenhitze aus. In Spanien thut man das zwey Tage lang. So wird Wein und Farbe besser; wiewohl die Trauben im Thaulesen ein Fünfundzwanzigtheil, im Nebel zwey Dreyzehntheile und im Regen noch mehr Wein geben, als man auf diese Weise erhält. Läßt es das Wetter nicht zu, muß man lesen, wenn es kalt, regnicht ist, oder wegen der Fäulung selbst im Regen; so muß man das beobachten, was unter III. 2) folgen wird.

3) Alle Trauben beere man vorher ab, ehe man sie in die Kufe (Herbstbütte) bringt. (Höchstens darf ein Viertheil unabgebeert bleiben.) Die Kämme verderben Qualität und Quantität des Weins. Wer nicht abbeert, lasse wenigstens die Trauben sorgfältig treten, und vollkommen.

III.

Die rothen Weine müssen um der Farbe willen mit den Trestern gähren. Denn das Färbende ist ein Harz, welches an der Haut der Beere fest bleibt und sich im Wasser nur ausbreitet, aber in dem durch die Gährung erzeugten Weingeist auflöst, und so eine dauerhafte Farbe dem Weine giebt.

1) Man stelle die Kufe nicht in die freye Luft, nicht in ordentliche Keller, sondern in ein Gewölbe, das nicht tief in die Erde hinabgeht. Diese Kufen seyn nicht von Stein ꝛc. sondern von Holz. Man fülle die Kufe an einem,

einem, oder am spätesten in zwey Tagen. Je größer die Kufe, je völler sie ist, also je mehr Most darin bey einander ist, und je schneller sogar mit Zischen er gährt, je gleicher er bis zu Ende gährt; desto besser wird der Wein. Ueberaus gut ists, die Kufen so voll zu füllen, als man kann, und in eine Kufe lauter gleichförmige, reife und gute, und in eine andere lauter gleich herbe Trauben zu bringen.

2) Aber dabey ist es nöthig, die geistigen Dünste ja nicht verfliegen zu lassen.

a) Man decke also sogleich die Kufe genau zu, und lasse sie bedeckt bis zum Anstechen der Kufe. Der Deckel seye bauchrund von Stroh und schließe genau. In der Mitte habe er ein Loch, von 1 Schuh ins Gevierte, das sich mit einer hölzernen Fallthüre oder Klappe verschließen läßt. In dieser Klappe sey eine Oefnung 2 bis 4 Zoll weit, daß das Rohr des folgenden Trichters hindurch geht. Sonst bedeckt man auch die Oefnung der Klappe mit einer Art von Helm oder einer gekrümmten Röhre, oder man stopft sie lose mit Traubenblättern zu, und öfnet sie, wenn man sorgt, es möchte von der ungestümen Gährung die Kufe entzwey springen. Gut ists, wenn der Deckel von der Oberfläche des Mosts in der Kufe höchstens 1 Schuh absteht, und dieser, wenn sich die Trester am höchsten erheben, den Deckel sodann berühren. Daher ists bequem, wenn man durch 2 Rollen und einen Strick den Deckel erhöht und niederläßt.

3) Wenn man vollkommen reife Trauben so liefet, wie unter II. 2) gesagt worden, so gähren sie von selbst gehörig unter den bisher gemeldeten Umständen. Aber, hat man nicht völlig reife Trauben, weil die Gegend oder

das Jahr kalt und regnerisch ist, und zu solcher Zeit gelesen wird, so ists nöthig, dem Most in der Kufe einen Zusatz zu geben, damit die Gährung vollkommen wird.

a) Man gieße kochenden Most in die Kufe zu 3 Malen, erstlich unten auf den Boden, wenn man sie zu füllen anfängt, zweytens wenn sie halb voll ist, und drittens wenn sie ganz voll ist. Je größer die Kufe, je kälter das Wetter, je saurer der Most, oder auch je schmackloser, einem Gummi ähnlicher er ist, desto mehr thut man in denselben vom gekochten Most. Man kann ihm auf ein jedesmal 10 bis 15 Würtembergische Maaße zugießen.

Außer diesem thue man noch weiter bis auf ein Drittel oder gar wie Syrup dicht eingekochten Most in die Kufe. Hat dieser eingekochte Most noch Spuren seiner Herbe und Säure, so thue man überdies etwas sehr Süßes und Zuckeriges in die Kufe. Das vorzüglichste ist Honig, der aber rein und ja nicht mit Mehl und dergleichen vermischt seyn darf. Man thut ihn in die Kufe, ehe der Most zu gähren anfängt, zerrührt ihn im Moste sehr sorgfältig und verbreitet ihn gleich durch die ganze Kufe. Er theilt dem Wein durchaus nichts Widriges mit.

b) Alles, was man so in die Kufe thut, bringe man hinein durch einen Trichter, dessen Becken 18 Zoll im Lichten weit ist, die Röhre aber 2 bis 4 Zoll weit, und 3 bis 4 Zoll kürzer als die Kufe tief ist. Die Röhre bestehe aus 2 bis 3 Stücken, daß man ihn bey allerley Kufen brauchen kann. Man steckt die Röhre durch das Loch der Klappe im Deckel der Kufe durch, wenn man eingießen will.

c) Kann

c) Kann der Most nicht gähren, weil er in heißen Jahren zu süß und dick, wie ein Syrup worden, so stelle man die Kufe in warme Luft, mische Weinhefen als ein Ferment ihm bey, und, wenn er gar zu dicke ist, so verdünne man ihn mit Zugießung reinen Wassers, oder lese die Trauben im Thau, Nebel, oder gar währender Regenzeit. (Dieser Fall kommt bey uns nicht vor.)

IV.

Man läßt den Wein aus der Kufe ab (sticht die Kufe an)

1) in dem Augenblick, in welchem die Gährung vollendet ist. Daran liegt viel in Ansehung der Güte des Weins. Man hat sonst diese Kennzeichen: Wenn man das Ohr an die Kufe hält und keinen Lärmen mehr hört; ein an das Loch in der Klappe des Deckels gehaltenes Licht nicht auslöscht oder nur wenig gestört wird; und man nahe beym Moste keinen erstickenden Dampf mehr, sondern einen nicht so durchdringenden, vielmehr lieblichen Weingeruch findet. Keine Kennzeichen sind sicherer, als diese zwey:

a) Wenn man etwas von diesem Wein in ein Kelchglas läßt, und nicht von oben hinab durch den Wein, sondern wagrecht auf seine Oberfläche hineinsieht, und dort oben nichts mehr von einer blau-grauen ziemlich hellen Feuchtigkeit stehen sieht, sondern oben und unten alles gleich gefärbt ist; so ist die Gährung vollendet.

b) Wenn die Trauben und Trester das erste Mal niedersinken, und man durchs Thermometer zugleich findet, daß die Hitze in der Kufe, mit deren 10ten Grad über dem Frierpunkte die Gährung anfieng,

ihren größten Grad, in dem sie einige Zeit verharret, erreicht hat, z. E. von 14 bis 18 Grade.

2) Man lasse aus der Kufe den Wein durch einen Schlauch und Hahnen sogleich in die Fässer laufen, in welchen er bleiben soll. Soll aller Wein gleich gut werden, so vermische man Vorlaß und Druckwein mit einander. Man thue aber nur den Druckwein darein vom ersten Keltern, den übrigen sondere man für das Gesinde ab. Ist der Vorlaß aus der Kufe, so keltere man die Trester, aber alle zumal, und daher lieber auf großen Keltern, die auch besser ausdrücken, als auf kleinen. Man bringe den Wein lieber in große Fässer, als in kleine, daß viel Wein beysammen in einem Faß ist.

Muß man aus der Kelter den Wein weiter verführen, so lasse man den Fässern nur so viel leer und so viel Luft, daß sie nicht entzwey springen. Die Fässer müssen gut und rein seyn. Die neuen schwenke man mit kaltem Wasser, sodann mit siedendem Salzwasser, und endlich, nachdem man das Salzwasser vor dem Erkalten heraus gethan, mit gekochtem Moste aus, der bis zum Füllen darin bleibt. Bey alten thue man eben das, und lasse nur das Salzwasser weg, schaffe aber Hefen und Weinstein sorgfältig weg, weil dieser sich auflöst und den Wein unartig macht. Fässer, die stinken, schimmlicht sind, verbrenne man, sie sind nicht vollkommen zurecht zu bringen. Sehr gute und süße Weine läßt man in den obigen Kellergewölben III. 1) den Winter über; alle übrigen (dergleichen die unsrigen sind) bringt man gleich in gute Keller, weil die Wärme ihrer Dauer schadet. Gemäßigte Kälte ist das vortheilhafteste. Der Keller kann nicht zu tief und zu trocken, und sein Gewölb nicht zu hoch seyn. Er soll nicht an einer Land- oder öfters befahrnen Straße, oder in der Nähe eines Schmidts oder andern klopfenden

Hand-

Handwerkers seyn. Die Kellerlöcher gehen nach Norden, entfernt von Dingen, von welchen die Sonnenstrahlen in sie zurückprallen, seyn verschlossen mit Fenstern, die das Licht von oben nur schief einfallen lassen. Man verschaffe ihm einen mäßigen Luftwechsel. Man vermeide im Keller böse Dünste, und alle Erschütterung des Weins und der Fässer.

V.

Man verschließt

1) das Spundloch, sobald die unruhige Gährung sich vermindert, und drückt den Spund alle Tage tiefer hinein, bis er endlich genau schließt.

2) Wo möglich füllt man die Fässer mit gleich gutem Wein auf, und zwar, so lang die unruhige Gährung währt, alle Tage 1 bis 2 Mal, sodann bis Martini alle 8 Tage wenigstens einmal, von Martini bis in Jenner alle 14 Tage und hernach alle 4 Wochen.

3) Das Aufbrennen dienet allen Weinen, besonders den zu wässerigen und nicht gar guten. Es schadet der Farbe und der Güte der rothen Weine durchaus nicht, woferne nicht Tropfen vom brennenden Schwefel und etwas von der Schwefelschnitte hinein fällt. Schwefel allein ist genug, ohne die übrigen Künsteleyen, die zu nichts dienen, und mehr schaden. Man brenne den neuen Wein auf im Jenner und im März, da man ihn das erstemal abläßt.

4) Man lasse

a) zur rechten Zeit den Wein ab. Thöricht ists, jährlich gewisse einerley Zeit zu erwählen; und eben so närrisch, ihn gar nicht ablassen zu wollen, weil die Hefen, die sein Auswurf ist, seine Mutter sey und ihn ernähre und erhalte. Man lasse ordentlicher

Weise

Weise im März ab, aber nicht, wann Wärme da ist und Winde wehen, also der Wein nicht hell ist. Sollte er im ersten Jahre trinkbar seyn, so läßt man ihn im Jenner, Hornung und März ab, aber nicht, wenn Wärme da ist und Winde wehen, also der Wein nicht helle ist. Auch kann es schon geschehen, wenn die unruhige Gährung nachläßt, z. E. 3 bis 4 Wochen nach dem Einkellern, um die groben wüsten Hefen sogleich wegzuschaffen.

b) Nie lasse man anders ab, als durch den Schlauch und Blasbalg, oder noch besser durch einen Heber mit oder ohne Blasbalg, welcher die Hefen noch weniger durch Erschütterung des Fasses steigen macht. Die 3 bis 6 ersten und eben so die 3 bis 6 letzten Maaße lasse man hinweg. Jene sind sauer und hefigt, diese schwach. Unmittelbar vor dem Ablassen durch Schlauch und Blasbalg brenne man mit ein wenig Schwefel den Wein auf.

Dieses ist leicht möglich, wenn man nur erstlich den angezündeten Schwefel 1 Schuh über dem eröfneten Spundloche hält, und nach und nach diesem sich nähert.

c) Im zweyten Jahr läßt man wieder ab.

5) Man sehe nach, ob der Wein nicht sauer, nicht abschmeckend werden wolle. Das Faß, in dem der Wein sauer werden will, ist beständig trocken, wie auch der den Spund bedeckende Sand; hingegen, wenn der Wein abschmeckend werden (abstehen) will, so ist das Faß an den Fugen der Dauben immer naß, es ist mit Schimmel bedeckt, und jener Sand sieht wie ein weinigter Teig aus. Eben das ist auch zu befürchten, wenn man den Spund im Loche läßt, unten aber am Faß ein kleines Zwickloch

macht,

macht, und da der Wein aus einem vollen zugespündeten Faß herausläuft.

Wird ein solches Faß nicht recht zugespündet, oder wird es ein wenig gerüttelt, oder empfindet es Hitze, so verdirbt der Wein gänzlich. Man kütte an dem ganz vollgefüllten Faß eine Röhre an, deren oberste Oefnung mit einer in Oel getränkten und mit Luft angefüllten Blase verwahrt ist. Wird die Luft verzehrt, fällt die Blase zusammen, wenn man sie drückt; so wird der Wein sauer werden. Dehnt sich die Blase aus, wird sie völler, so wird der Wein abschmeckend werden. Bleibt sie in einerley Zustand, so bleibt der Wein, wie er ist. In beyden ersten Fällen ist das Rettungsmittel, daß man solchen Weinen je eher je lieber etwas Süßes, z. E. gekochten Most und dergleichen zusetzt, aufbrennt und sie in sehr tiefe Keller legt.

6) Weine, die nicht recht gegohren haben, werden leicht zähe oder fließen wie Oel. Oft hilft eine neue Gährung, wenn man dem Weine aufs neue Hefen zusetzt. Oft ists genug, das Faß aus dem Keller 2 oder 3 Tage in die freye Luft zu legen. Ist der Wein in Flaschen, so gieße man 1 bis 2 Tropfen Citronensaft oder eine andere dergleichen Säure oben auf den Wein, und setze die Flasche wieder an den vorigen Ort.

VI.

Will man Weine, ohne Gefahr des Abstehens oder Abfallens weit, und auch über das Meer verschicken; so mache man

1) den Wein so, wie bisher gezeigt worden, und verhüte besonders so viel als möglich vom Anfang an immer das Verfliegen seiner geistigen Dünste.

2) Man

2) Man versende keine Weine, die nach V. 5) Gefahr haben, sauer zu werden oder abzustehen.

3) Man erwähle zum Versenden starke Fässer, die mehr Reifen haben als andere, und packe sie wohl ein, z. E. lasse noch einen Ueberzug von einem andern Faß über sie machen.

4) Man fülle sie genau voll zur Zeit der Versendung, und lasse zu dieser Zeit den Wein in sie ab, den man vorher aufbrennt, wie man auch das Faß einbrennt, in dem man den Wein versendet.

5) Insbesondere koche man im Herbst den besten ungegohrnen Most, den man hat, zu einem recht dicken Syrup ein, rühre ihn aber während dem Kochen immer um, daß er keinen branstigen Geschmack bekommt. Es muß bey gelindem, langsamen Feuer geschehen, und man muß den Most ohne Unterlaß abschäumen, und bis auf ein Drittel oder die Hälfte verdampfen lassen; sodann ihn in einem hölzernen aber wohl zugedeckten Gefäße erkalten lassen. Davon thut man in den Wein, den man weit versenden will, entweder alsdann, wenn man ihn im Herbst aus der Kufe in das Faß bringt, und das Faß fast vollgefüllt ist; oder noch besser alsdann, wenn man den Wein versenden will. Man thut so viel davon in den Wein, als ihm Süßes fehlt, d. i. als er hätte, wann die Trauben reif gewesen wären, welches gemeiniglich nicht gar viel ist. Man kann auch allen Most kochen lassen, und alsdann ist er ein süßer Wein, der die See gewiß verträgt. Läßt man den vergohrnen Wein erst kochen, so bleibt er einige Jahre süß und wird sicher versendet. Die Spanier, Italiäner, Griechen ꝛc. setzen ihren edlen Weinen nach dem Gähren eine gewisse Menge gekochten Mostes zu, und davon, nicht aber vom Boden, sind sie 2 bis 4 Jahre neben der Süße immer bitterlich. —

Auf diese Art behandelt man die rothen Weine. Man urtheile nun von dem gewöhnlichen Verfahren, da man die Bütte insgemein öfnet, die Treſter, wobey auch die Kämme ſind, umrühret, mithin Treſter und Wein erkältet, die Gährung ſtöret, den Geiſt verfliegen läßt, der Farbe und der Güte des Weins ſchadet. Möchte doch Rozier bey uns, wo es nöthiger iſt, als in Provence u. ſ. w. viel Gehör finden!

VII.

Mit einer kleinen Veränderung läßt ſich das alles auch auf die ganz weißen und alle übrigen Weine ſehr nützlich anwenden.

1) Ganz weiße, dergleichen die Champagner ſind, werden gemacht, indem man lauter gute ſchwarze Trauben, z. E. Clever und etwa auch Ruländer nimmt, die Trauben nicht ihre allerhöchſte Reife erreichen läßt, ſie lieſet, ehe die Sonne den Thau und Nebel vertrieben, ja nicht in der Hitze, alles Zerquetſchen und Erwärmen der Beeren verhütet, die Trauben ſogleich preßt, das was herabläuft unverzüglich in Fäſſer bringt, in Keller legt, die Fäſſer ganz vollfüllt, und ihnen nur durch ein Loch im Spunde, in der Größe des kleinen Fingers Luft läſſet, bis die ſtarke Gährung vorbey iſt, übrigens ſie wie unter V. behandelt. Man läßt ſie bis auf den März dreymal ab. Soll der Wein ſchäumen, (mouſſiren) ſo füllt man ihn zur Zeit, da die unmerkliche Gährung ſich erneuert, im März, auch im Auguſt, in Flaſchen, welche genau verſchloſſen werden. Man verwahrt ihn ſorgfältig vor Luft und Hefen.

2) Alle übrigen Weine laſſen ſich nach Roziers Weiſe in allem behandeln, nur daß man, weil die Farbe nicht der Hauptzweck iſt, das Gähren in der Kufe vermeidet,

sie von den Trestern so bald als möglich hinweg und süß in die Fässer bringt und dort vergähren läßt. Man bringe, ehe die Gährung anfängt, gekochten Most in rechter Menge und Weise dazu, nebst dem Honig. Man kann gedörrte spanische Trauben, (Zibeben) ohne ihre Stiele und Kerne aufgebrochen, und in einer proportionirten Quantität des Mostes, dem man sie beymischen will, gekocht ins Faß statt des gekochten Mostes thun, besonders wenn dieser sehr herb ist. — Sollte man das nicht bey den sauern herben Weinen in den schlechten Gegenden — auch bey dem Obstmost — thun, um beyde für den hartarbeitenden Landmann und andere zu einem guten Haustrunk zuzubereiten?

(Sprengel.)

---

31) Verschiedene bewährte Wein-Künste nach Theophrast Paracelsus.

1) Rothen Wein zu machen.

Dörre wohlgezeitigte Beeren von Sommerach, hänge sie in ein Weingeschirr in ein Säcklein, so wird er bald schön roth werden. Oder will man höhere Farben machen, so hänge gedörrte Hollunderbeeren oder rothe an der Sonne getrocknete Rosen darein.

2) Rothen Wein in weißen zu verwandeln.

Man pülvert von 2 Eyern das Weiße, so wird er weiß werden. Oder weißer Weyhrauch wird zu Asche gebrannt, die Asche aber in ein sauberes weißes Tüchlein gebunden und also mitten in das Faß gehängt.

3) Weine

3) Weine recht goldfarben zu machen.

Zerreibe einen gebrennten ungenutzten Ziegelstein, treibe ihn durch ein Sieb, 2 Hände voll, mit etlichen Eyerdottern wohl zerschlagen und zu einem Brey gemacht, thue es in den Wein, und rühre ihn mit einem Rührscheid wohl durch einander.

4) Schweren und stinkenden Wein zu bessern.

Lege rothe Benedictenwurzel in den Wein, oder schneide ein breites Stückchen Schweinefleisch von einem Schinken, lege es über den Spund, so ziehet das Fleisch die Anzicht alle vom Wein hinweg.

5) Wenn der Wein nach dem Faß riecht,

so wird gestoßener Weinstein darein geworfen. Oder: Man hängt in ein Säckchen Benedictenwurzel und Zittwer, eines so viel als das andere, und halb so viel Salbei in den Wein. Eben das wirkt auch die Holderblüthe, und etwas Nägelein und Benedictenwurzel, die man zu gleichen Theilen in einem Säckchen durch den Spund hineinhängt. Der Geruch mag so verdrießlich seyn, als er immer will, so wird er doch annehmlich.

6) Dicke, zähe, trübe Weine lauter zu machen.

Stoße 2 Loth Ingwer und 8 Loth Zittwer mit einander zu einem feinen Pülver. Nachher thue es in das Faß, rühre es bis auf den Grund, mache den Spund fest darauf und laß den Wein etliche Tage ruhen, so wird er besser. Oder: Nimm Wermuthkrautwurzel und lege sie in den Wein. Oder: Zu einem Fuder Wein klopfe das Weiße von 24 Eyern; dieses laß durch ein Tuch laufen,

rühre 1 Pfund gestoßenen Reiß, ein wenig Salz und 1 Maas Wasser darunter, schütte es zusammen in den Wein und rühre es in das Faß. Oder: Man wirft eichene und buchene Rinde hinein. Oder: Man hängt Rohrbeeren in einem Säckchen in den Wein.

7) Ob Wasser im Wein oder Most sey.

Nimm einen mit Oel bestrichenen Stecken oder Strohhalm, stoße ihn bis an den Boden ins Faß, nach einer Achtelstunde ziehe ihn wieder heraus und gieb Acht, ob Wassertropfen am Oel kleben oder herabfallen; findet sich dieses, so ist Wasser im Most oder Wein. Oder: Thue Wachholderbeeren darein; wann diese niedersinken, so ist Wasser im Wein. Oder: Schütte den Wein auf ungelöschten Kalk, ist Wasser darin, so zerfällt er, wo nicht, so wird er härter davon.

8) Das Wasser aus dem Wein zu ziehen.

Gieß in ein leeres Glas Wasser und Wein unter einander, tunke ein wollenes Band ins Wasser, daß es durch und durch wohl naß werde, laß es mit dem einen Ende in das Getränk ins Glas hängen, das andere lege in ein Geschirr, so neben dem Glas niedriger steht, so wird das Band das Wasser aus dem Glas in das nebenstehende Geschirr ziehen und also des Weins weniger werden. Oder: Nimm einen Schwamm, mach ihn in Oel feucht, hernach stecke den Schwamm vor das Spundloch und kehre das Faß fest um, so dringt das Wasser heraus und sondert sich vom Wein ab.

9) So ein Wein übel nach dem Wasser schmeckt.

Nimm Lorbeer, koche sie mit Wein, darnach mische den Wein, so wird er wieder gut.

10) Daß der Wein nicht verderbe.

Lege Enzianwurzel in den Wein, so verdirbt er nicht, und läßt sich in jedem Gefäß erhalten.

11) Wenn der Wein stinkt.

Nimm Tannenholz, das fett ist, zünde es an, und thue es brennend in das Faß, so nimmt es dem Wein allen bösen Geruch und Geschmack hinweg.

12) Daß der Wein nicht kanicht werde.

Wann du das Faß anstichst, so gieß 1 Pfund Baumöl hinein, es wird kein Kanich oder Kahn darauf, so lang der Wein im Faß währt. Oder: Boragen klein gestoßen und in den Wein geworfen. Ferner: Drey Hände voll Salzes in einer Pfanne gebrannt, darnach in den Wein gethan und zugespündet, und über 8 Tage abgelassen.

13) Wann der Wein kanicht wird.

Nimm eine Elle neue Leinwand oder Wollentuch, ziehe es ein bis achtmal durch den Wein im Faß, und wasche allemal den Kahn von dem Tuch mit reinem Wasser, und gieß darnach 1 Maas frisches Boraxwasser hinein, so wird er rein. Oder: In den kanichten Wein hänge eine Hand voll blaue Kornblumen, die ziehen den Kahn an sich.

14) Wenn ein Wein Mangel an der Farbe hat.

Nimm die Krume aus einem rockenen Brod, zerreibe sie mit Salz, thue es in ein Säckchen und laß es in den Wein. Oder: Nimm 2 Löffel Wegerichwasser und 2 Löffel voll weiß Lilienwasser, man kann auch Aqua vitae darzu thun; es machet dem Wein eine gute Farbe

und dauert beständig. Oder: Grün Wegerichkraut in Wein gethan, macht ihn schön und rein.

15) Most, der nicht gähren soll.

Nimm 4 oder 5 Aepfel, die süße sind, schneide sie entzwey, wirf sie in ein Faß, und wenn die Aepfel ihre Kraft verlieren, so thue wieder so viel hinein, als vorher, so lang, bis der Most gährt; nimm sie alsdann heraus, so wird er sehr gut. Oder: Hänge einen Heering darein, so gähret er nicht, bis er wieder heraus genommen worden.

16) Wenn der Most übergähret.

Thue Meerrettigsaamen darein, so übergährt sich der Wein nicht, wird wohlschmeckend und süß, stärkt den Magen und das Haupt. Oder: Weinstöckelwurz in den Most gethan, macht den Wein wahrhaftig und stark. Ferner: Wann der Most anfängt zu gähren, so häng ein wenig Hopfen in ein Säckchen, dieser erhält den Wein gut, auch wenn sich der Wein verstoßen hat, so bringt er ihn wieder zu seiner Kraft.

17) Wenn der Wein schimmelt.

Nimm gestoßene Lorbeerschaalen, thue sie in ein Tüchlein, hänge es in ein Faß, es benimmt den übeln Geschmack. Oder: Nimm Brod und Salz, reibe es zusammen und hänge es in ein Säckchen ins Faß, so vergeht der Schimmel.

18) Süßen Wein zu machen im Herbst, daß er das ganze Jahr süß bleibt.

Man soll in der Gährung in ein jedes Faß ein Stück Speck in einem reinen Säckchen hängen und das Spundloch vermachen, und nur ein kleines Luftloch lassen, so

bleibt

bleibt der Wein in einer Gährung und wird süß, schön und lauter.

19) Wein süß zu machen.

Nimm Milch, so viel eine alte Kuh des Morgens giebt, thue den Rahm herab, und gieß die andere Milch in ein trocken Faß, und wälze das Faß um, gieß dann den Wein darein, wie er von der Presse kommt, so bleibt er süß.

Eine andere Art. Nimm auf ein Fuder Wein 2 Loth Petersilienwurzeln, 2 Loth Corianderkörner, 2 Loth Violenwurzel, 3 Loth weißen Senf und Hollunderblüthen in der Luft gedörrt, hänge es in das Faß, wenn der Wein noch neu ist.

20) Einen Einschlag zu süßen Wein im Herbst zu machen.

Nimm auf 1 Viertel 10 Petersilienwurzeln, die an der Luft gedörrt sind.
1 Loth Coriander.
4 Loth weißen Senf.
1 Loth Hollunderblüthen.
1 Quentchen Hopfensaamen.

Dies laß in der Luft trocken werden. Aber der Hollunder muß noch nicht aufgeblüht seyn; thue es in ein leinenes Tüchlein und hänge es in den Most, wann er von der Kelter kommt, so bleibt er süß.

Noch ein anderer Einschlag.

Das Faß muß zuvor im Herbst mit Salzwasser zugerichtet seyn, alsdann nimm:

Weißen Senf eine große Hand voll.
Anderthalb Loth Coriander.

Drittehalb Loth Engelsüß.
Drittehalb Loth Alaun.

Diese Stücke stoße unter einander und thue es in einen Reibasch, gieß es voll Most, so wird es wie ein Senf, den man über den Tisch trägt; thue es unter 1 Viertel, so bleibt der Wein bis Pfingsten.

Noch einen guten Einschlag zu machen.

Zum Wein nimm:

2 Loth Ingwer.
2 Loth Paristörner.
2 Loth Zimmetrinde.
4 Loth Anis.
2 Loth weißen Weyrauch.
2 Loth Weinstein.
4 Loth Violenwurzel.

Stoße diese Materie klein unter einander, mache lange schmale Tüchlein, ziehe sie durch Schwefel, streue unter dem Durchziehen die gestoßene Materie, und ziehe zuletzt die Streifen durch einen guten gebrannten Wein, so sind sie dann recht.

21) Einen schmackhaften Wein zu machen.

Zu einem halbfudrigen Faß nimm:

2 Loth weißen Ingwer.
2 Loth langen Pfeffer klein zerstoßen.
1 Loth Muscaten.
1 Loth Nägelein.
1 Loth Calmus.

Schneide es alles klein und thue es in ein zugebundenes Säckchen. Darnach thue das Säckchen in ein reines Glas,

Glas, gieß darauf guten gebrannten Wein, daß er über das Säckchen geht, und mache es fest zu; laß es 3 Tage stehen, darnach binde das Säckchen an eine lange Schnur, hänge es in das Faß, daß es einen Querfinger — vom Boden hängt; hefte oben die Schnur an den Spund, daß man das Säckchen herausziehen kann, wenn man will; spünde hernach das Faß wieder auf, ziehe das Säckchen wieder aus dem Wein, drücke selbiges aus, damit der Saft aus dem Säckchen in den Wein komme; darnach hänge das Säckchen wieder hinein. Man kann es auch in ein anderes Faß hängen.

22) Dem Wein einen lieblichen Geschmack zu geben.

Nimm des besten gebrannten Weins, thue darein:

1 Viertel Galgant,
3 Loth Nägelein,
4 Loth Ingwer,
4 Loth Zimmetrinde,
2 Pfund Pfersich;

thue dies allesammt in den gebrannten Wein, laß ihn also 8 Tage stehen, hernach läutere den Wein ab, und gieße den gebrannten Wein in den geläuterten Wein.

23) Wein wohlschmeckend schön und gut zu machen.

Nimm Galgant, und röste solchen in einer Pfanne mit Wein, schütte diesen Wein in andern, so wird er von Stund an schön und gut. Oder: Nimm Beyfuß-Saamen, zerreibe ihn und schütte selbigen in den Wein, wann er gährt. Dies reiniget den Wein, macht ihn schön, treibt die Hefen aus dem Grunde, und giebt einen guten Geschmack.

24) Dem Wein einen guten Geschmack zu geben.

Nimm bittere Pfersichkerne, hänge sie in einem Säckchen 8 oder 9 Tage ins Faß, so bekommt er einen angenehmen Geschmack.

25) Trüben Wein lauter zu machen.

Nimm Wurzel von Wermuthkraut, wasche sie schön, lege sie in den Wein, so wird er nicht trüb werden.

26) Einen rothen Wein, der kanicht ist, zu säubern.

Nimm das Weiße von 24 Eyern, schlage es, nimm darnach 2 Maas Wein aus dem Faß, rühre es gut unter einander, schüttle dann alles in den Wein und rühre diesen so lange um, bis er schaumend wird, und ziehe ihn nach einiger Zeit ab.

27) Eine andere Art, einen wohlschmeckenden Wein zu machen.

Nimm wilde Rosenblätter, dörre sie auf einer weissen Leinwand an der Luft, und nicht an der Sonne, thue sie nebst einem Kieselstein in einen Sack, und senke es in den Wein; zum rothen Wein nimm rothe Rosen, zum weißen Wein, weiße Rosen.

28) Wenn ein Wein sauer wird, und zu seinem Geschmack nicht wieder kommen kann.

Nimm:

1 Pfund Weinstein.
1 Loth Nägelein.
1 Loth Zimmetrinde.
1 Loth Ingwer.

Stoße das alles klein, und nimm das Weiße von Eyern, und schlage es wohl mit einem gespaltenen Holz in das Faß. Der Wein wird sehr gut, und kommt wieder zu seinem Geschmack.

29) Wenn ein rothfarbner Wein trüb wird, solchen wieder klar zu machen.

Nimm von 25 Eyern das Weiße, zerschlage es mit ½ Maas Ziegenmilch, und gieße solches in den Wein, rühre das Faß mit einem Rührscheid wohl um, und laß ihn darauf ruhen, so wird der Wein schöner.

30) Wann ein Wein weich wird.

Nimm Hollunderblüthen, Kornblüthen, Schleenblüthen, fein gedörrt und gestoßen, mache einen Span damit, brenn ihn ins Faß, wann zuvor gegen 1 Maas herausgelassen ist; schlage das Faß zu, sobald sich der Span auf dem Wein setzt; treibe darnach den Wein wohl im Faß und schütte 1 Maas frisches Wasser hinein, schlage darnach das Faß zu, und laß es ruhen bis an den dritten Tag; er wird wieder gut werden. Oder: Hollunderblüthen gebrochen und gedörrt, und in einem Säckchen in den Wein gethan, wann er gährt, so wird er nicht weich, und hält auch seine gute Farbe. Oder: Brühe das Faß mit Hollunderblüthen und Nußblättern, so wird der Wein gut und nicht weich. Oder: Nimm eine Hand voll Salz, wenn der Wein gährt, thue es ins Spundloch hinein, so wird er nicht weich, so viele Jahre er auch liegen mag.

31) Einen Muskateller-Geschmack zu machen.

Nimm an der Luft gedörrte Hollunderblüthen, thue davon auf 1 Fuder, bey 1 Pfund in ein Säckchen, hänge

es gerade in der Mitten, wenn der Wein noch Most ist, so gewinnt er einen edlen Geschmack. Oder: Röste zur Herbstzeit vor der Gährung Scharlachbeeren mit Haselholzspänen in Most und thue es in ein Faß, in welchem zuvor Muscatellerwein gelegen hat, so wirst du den verlangten Geschmack und Geruch erhalten.

32) Wenn der Wein zähe wird.

Ziehe den Wein erstlich ab, nimm hernach eine eiserne Pfanne und Leim, daß du die Pfanne damit schmierst; thue in die Pfanne das Weiße vom Ey, und 1 Loth gestoßene Lorbeeren, Brantwein und Salz, laß es in der Pfanne zu Pulver brennen, darnach nimm klein gestoßene Salbey, kleine Muskaten, Nägelein, thue es in ein Tüchlein, und hänge es in den Wein.

33) Rosenwein zu machen.

Im Brachmonat nimm Rosen, thue die Blätter in ein Faß, und spünde darnach dasselbe fest zu, laß es still liegen, bis der neue Most kommt, fülle den alsdann darüber, laß es wohl gähren, so wird der Wein gut.

34) Kirschwein zu machen.

Nimm reinen Saft von Kirschen, thue darzu Honig.
1 Loth Nägelein.
1 Loth Galgant.
1 Loth Zimmetrinde.

Stoße dies alles klein, thue es in ein Säckchen, hänge es in den Kirschwein, nimm den Honig, laß ihn wohl zergehen in einem Kessel, gieß von dem Saft darzu, daß es mit einander zergehe, laß es dann wohl kalt werden, und gieß es in das Faß mit dem Trank, so wird er klar und gut.

35) Allerley angemachte süße Weine, als: Kirsch-, Himbeer-, Quitten-, Citronen-, Alant- u. dgl. Weine leichte zu machen.

Man nimmt aus der Apotheke einen Syrup von derjenigen Frucht, deren Geschmack und Geruch man dem Weine geben will, und schüttet davon so viel in den Wein, wann er bereits in der Kanne, als dessen, nach eines jedem Gut und Belieben, in Ansehung des Geschmacks und der Süßigkeit, genug ist. Genauerer Mischung wegen aber gieße solchen Wein etlichemal von einer Kanne in die andere hin und wieder.

36) Einen Wein zu machen, als ob er welsch wäre.

Nimm 1 Pfund Nägelein, stoße sie klein, binde sie in ein Tüchlein, laß eine Kanne Wein aus dem Faß in einen Topf, hänge die Nägelein darein bis auf den Boden, und thue es hernach wieder in das Faß, so wird der Wein dick und guten Geschmacks.

37) Ohne Oefnung des Spundlochs ein Faß zu füllen.

Wäre ein Faß halb, mehr oder weniger voll, und man wollte noch mehr darein füllen, so nimm eine blecherne Röhre, so einer Spanne lang höher als das Faß sey, wende den Hahnen um, daß der Mund oben komme, stecke die Röhre in den Hahnen, und verbinde es wohl mit einem Tuch, setze einen Trichter oben auf die Röhre, und fülle, so viel du willst, ein, es dringt ins Faß.

38) Citronen- und Pomeranzenwein über Tisch zu machen.

Nimm in der rechten Hand eine Schaale von einer frischen Citrone oder Pomeranze, in die linke Hand ein

Glas

Glas mit Wein, halte das nahe an das Licht, und spritze mit der Schaale durch das Licht, so wird es kleine Flammen in das Glas werfen, hievon schmeckt der Wein stark nach der Frucht, womit man gespritzt hat.

39) Einen guten Malvasier sogleich zu machen.

Nimm 4 Theile guten Meth und 1 Theil Rheinischen Brantwein, der fein gelinde und rein ist, auch nicht brandig schmeckt, mische es wohl unter einander, laß es eine Zeitlang durchziehen, so hast du guten Malvasier, womit viel Wirthe, die diesen Kunstgrif wissen, reich werden, sonderlich da der Malvasier viel abgeht und getrunken wird. Denn der Brantwein verzehrt allmählig die Süßigkeit des Meths, und giebt den besten Malvasier.

40) Limonade.

Nimm 1 Pfund Citronen, schäle sie ab, presse den Saft heraus, gieße darunter 4 Löffel reines Wasser, und schütte so viel klaren Zucker hinein, bis es ganz dick wird, wie Syrup; dann quirle es unter einander, laß es über Kohlen einmal aufkochen, und hebe es auf in einem Zuckerglas. Einen Theelöffel voll in eine Tasse Wasser gethan, ist in der Hitze herrlich.

41) Quittenwein zu machen.

Nimm Quitten, und reibe sie mit sammt der Schaale bis auf den Kern auf einem Reibeisen, presse das Geriebene durch ein starkes leinen Tuch in eine saubere Schüssel, und stelle sie wohl zugedeckt 2 oder 3 Tage in den Keller, schütte darauf den Quittensaft in einen Kochhafen, und thue nach Belieben Zucker dazu, laß ihn ebenfalls wohl zugedeckt eine halbe Stunde sieden, und gieß ihn alsdann in eine Bouteille aus, vergiß aber nicht auf jede

gefüllte Bouteille ein wenig Mandelöl zu gießen, damit der Wein nicht anlaufe. Alsdann mache sie recht fest zu, und stelle sie in einen Keller in den Sand; laß diesen Wein 1 Jahr stehen, so kannst du ihn trinken; läßt du ihn aber 2 oder 3 Jahre, und noch länger stehen, so wird er immer besser werden. Oder: Der ausgepreßte Quittensaft wird durch ein Fließpapier filtrirt, in Gläser gethan, damit in ein Wasser gesetzt, und eine Stunde lang gesotten, sodann, wenn er kalt geworden, in andere Bouteillen gefüllt, und oben mit süßem Mandelöl verwahrt.

42) Die Weine in Bouteillen lang gut zu erhalten.

Nimm: 2 Pfund feines Pech oder Harz.
½ Pfund gelb Wachs.
2 Unzen oder 4 Loth Terpentin.
1 Viertelpfund Braunroth.

Dieses wird alles durch einander gemischt und in einem glasirten irdenen Tiegel beym Feuer zusammen geschmolzen. Wenn es nun nicht mehr gar zu heiß ist, so werden die mit guten Pfropfen wohl verwahrten Bouteillen oben an den Köpfen darein getunkt, daß der Kütt rings herum daran hangen bleibt. Statt des Braunroths kann man auch eine andere ähnliche Farbe brauchen.

43) Ob ein Wein stark geschwefelt, oder mit Silberglätte verfälscht sey.

Löse Silberglätte in Essig auf, und laß etliche Tropfen davon in ein Glas Wein fallen; ist er geschwefelt, so wird er ganz schwarz davon, wo aber nicht, so behält er seine natürliche Farbe wie zuvor. Oder: Thue etwas Wein in einen silbernen Löffel, halte ihn über das

Licht,

Licht, und lasse ihn verrauchen; bleibt nun etwas zurück, so ist es eine Anzeige, daß er geschmiert ist; verraucht er aber ganz und bleibt nichts zurück, so ist er ächt und nicht geschmiert. Oder: Lege ein Ey in den Wein, laß es 24 Stunden darin liegen; ist der Wein sehr unrein, so wird sich viel an das Ey hängen; ist er aber gut, so wird sich auch nicht viel ans Ey anlegen.

44) Wenn sich der Wein oder auch das Bier im Geschmack verändert.

Nimm ein heißes Gerstenbrod aus dem Ofen, brichs von einander, lege es auf den Spund so lange, bis es kalt wird, thue es oft nach einander, so hilfts gewiß, oder aber man hängt Benedictenwurzel in den Wein.

45) Wenn der Wein sauer wird.

Nimm Hopfenblumen, hänge sie in einem leinenen Tüchlein in den Wein.

46) Probe des Burgunderweins.

Man hebt die Bouteille im Einschenken ein wenig hoch auf, damit der Wein wohl schäume, das Glas hingegen, darein eingeschenkt wird, muß ruhig stehen und nicht bewegt werden; wenn nun der Wein gut ist, so wird der sich nach und nach verlierende Schaum die Figur eines Sterns auf demselben zurücklassen, welches auch der Champagner und der Brantwein thut.

47) Guten Wein zu machen.

Wenn der Wein im Herbst ins Faß kommt, nimmt man zu jedem Eymer Wein einen Schoppen Brantwein, und thut solchen in einen Kolben, zu 1 Fuder wird genommen: 3 Löffel voll Coriander, 3 Löffel voll dürre Hollunderblüthen, dies thut man in den Brant-

wein, läßts über Nacht stehen, und thut es dann in den Wein, wenn er im Faß ist.

48) Schleenwein zu machen.

Nimm schöne wohlzeitige Schleen, dörre sie sauber, wasche und trockne sie auf einem Tuch, stoße sie alsdann, daß keine ganz bleibt, so viel als man meint, daß der Wein schön roth werde; darzu nimm dürre Weichseln und schwarze Kirschen, jedes gleich viel und stoße sie.

49) Einen alten Wein stark und köstlich zu machen.

Nimm ein zweyeymeriges Fäßchen und thue:

7 Pfund frische Cibeben,
6 Loth Zimmet,
4 Loth Nägelein,

alles zusammen in ein Säckchen, und legs in das Fäßchen; schütte 6 Maas zwey oder dreymal herübergezogenen Brantwein daran, fülle es mit altem Wein vollends auf, laß es eine Zeitlang liegen, und thue dann in ein 17eymeriges Faß ungefähr 7 Maas davon, so wird der Wein sehr gut.

50) Eine Kunst, allerley Wein zu machen.

Nimm frische Citronen, thue das Weiße davon, schneide oder stoß das Gelbe klein, thue davon 4 Loth in ein Glas, gieß $\frac{1}{2}$ Maas guten alten Wein daran, decks wohl zu, laß es 3 Tage stehen, alsdann preß es aus, und thue in denselben Wein wieder 4 Loth Citronenschaalen, laß es wieder 3 Tage stehen, presse es wieder aus, das thue viermal, so hast du einen lieblichen Citronen-Extract; davon nimm zu einem Maas Wein so viel, als

genug

genug ist, so hast du allezeit einen guten Citronenwein. Auf diese Manier kannst du auch Kirschen-, Schleen-, Erdbeer- und Himbeerwein machen, von jedem genommen 1 Viertel mit den Kernen und allem zerstoßen, in ein Maas Wein 3 Tage eingebeitzt, stark durchgepreßt, und dieses viermal wie oben gemeldet, verrichtet. — So kannst du es auch machen mit Nägelein, Melissen, Majoran, Salbeyen, Rosmarin und Lavendel, von jedem 2 Hände voll genommen, klein geschnitten, in einem Maas Wein 3 Tage stehen lassen, stark durchgepreßt, und auch so viermal. Doch müssen allezeit wieder frische Kräuter genommen werden.

51) Quittenwein.

Nimm ausgepreßten Quittensaft, laß ihn über Nacht stehen, seihe ihn durch ein Tuch, daß er hell wird, nimm zu einem Maas Saft 1 Viertelpfund Zucker, laß es mit einander sieden, so lang als harte Eyer, laß es erkalten, und füllts in Gläser, thue oben Mandelöl darauf, stells in Keller, so bleibt er gut. Oder: Schneide das Fäßchen fast halb voll mit sauber abgewaschenen Quitten; Kern und Butzen thue hinweg, füllts mit gutem alten Wein, und thue zu einem jeden Imi 1 Pfund Cibeben.

52) Himbeerwein.

Zerreibe die Himbeeren mit einem Löffel, drücke sie aus, fülle eine Flasche mit solchem Saft, stopfe sie zu, aber nicht zu fest, laß es also 4 oder 5 Tage stehen, gieß es dann allgemach in ein zinnernes Geschirr, thue so viel weißen Wein dazu, daß der Saft eine gute Farbe bekomme, mach ihn süß mit Zucker, fülle die Flasche und mache sie wohl zu; je länger sie gehalten werden, je besser ist es.

53) Salbeywein.

Thue in ein Fäßchen ein Geleg Trauben, darnach etliche Stengel von Salbeyblättern und ein wenig Rosmarin, dann wieder Trauben, Salbey und Rosmarin, bis das Fäßchen fein voll ist, und fülle es mit gutem alten Wein. Das Fäßchen aber muß ein viereckichtes Spundloch haben, daß man mit der Hand wohl hinein kann. Alle solche Weine soll man vor 14 Tagen nicht anwenden.

54) Alantwein zu machen.

Laß von 2 Imi Most den vierten Theil einsieden, thue 2 Pfund Cibeben, so mit den Fingern zerrissen, daß die Kerne nicht zerschnitten werden, und eine große Hand voll zu runden Blättchen geschnittene und ein wenig abgeschwelgte Alantwurzel in ein Säckchen, und hänge es in den gesottenen Wein.

55) Kirschenwein.

Zu einem vierimigen Fäßchen nimm fast eine Wassergölte voll abgezupfte schwarze Kirschen, und nachdem dieselbe in einer Mosttrotten zermalmt worden, so thue es in das Fäßchen durch das Spundloch hinein, schütte 3 Imi Wein darauf, doch nicht ganz voll, weil er etwas gährt; hänge auch in einem Säckchen:

1½ Loth Zimmet.
1 Loth Nägelein, alles gestoßen, auch klein geschnittene Citronen-Schaalen und 1 Viertel Zucker hinein. Den Spund aber lege nur locker darauf.

Wenn es also gemacht ist, so laß es 3 oder 4 Tage liegen, rühre es aber mit einem saubern Stecken des Tages einmal um. Wenn man hernach etliche Maas herausgelassen hat, so muß man das Fäßchen allezeit wieder auffüllen,

und wohl oben anstechen, sonst kommen die Kirschen an das Loch, daß es trübe läuft.

56) Einen guten Hypocras oder süßen Wein zu machen.

Nimm: 1½ Loth des besten Zimmets,
1 Loth ganzen weißen Ingwer.
½ Loth Galgant,

stoße es klein und thue es in ein Glas, schütte ein wenig Wein daran, laß es über Nacht stehen, des Morgens thue noch 1 Maas Wein dazu, und Zucker, so viel du ihn süß haben willst; gieß ihn durch ein wollenes Säckchen, so oft, bis er lauter wird.

Eine andere Art.

Nimm: 2 Loth guten Zimmet.
1 Loth weißen Ingwer.
1 Quentchen Nägelein.
Galgant, Muskatenblüthen, Muskatennüsse, Cibeben, Cardemomen, jedes 1 Quentchen.

Zu diesen Gewürzen nimm auf 1 Maas Wein ½ Pfund Zucker, thue es in ein Glas und laß es über Nacht stehen. Des Morgens gieß es durch ein spitzig wollen Säckchen, so oft, bis es lauter wird.

57) Weichselwein.

Nimm zu 2 Imi alten Wein:

1 Viertel gedörrte, gewaschene und in einem Mörser gestoßene Weichseln.
2 Loth Zimmet.
2 Loth Nägelein.
2 Pfund Cibeben.
1 Pfund guten Zucker.

Diese Species müssen geschnitten, und die Eibeben gezupft seyn. Thue es in ein langes Säckchen und hänge es ins Faß.

58) Kugeln von Weichseln zu verfertigen, daraus man Weichselwein machen kann.

Nimm wohlzeitige Weichseln und ungefähr den sechsten Theil schwarze Kirschen, laß sie in einem Ofen welken, doch daß sie nicht gar zu dürre werden. Darnach stoße sie wohl in einem Mörser, nimm, nachdem der Weichseln viel sind, Nägelein, Zimmet, Muskatenblüthen, grob gestoßen, mische es in einer Schüssel wohl unter einander; daraus mache Kugeln, ungefähr wie ein Apfel, legs auf ein Brett und laß es in einem verkühlten Ofen recht abtrocknen, aber nicht verbrennen, und behalte es in einer Schachtel an einem trocknen Ort. — Willst du nun einen guten Theil Weichselwein haben, so soll man zur Herbstzeit die Kugeln zerbrechen, in ein Faß thun, einen guten Most darauf gießen und mit vergähren lassen. Man kann auch das Jahr hindurch einen guten Weichselwein davon machen, wenn man einen guten Wein darauf gießt.

59) Trüben Wein hell zu machen.

Zu einem Eymer Wein nimm 6 Eyerklar und 1 Schoppen süße Milch. Die Eyerklar zerklopft, unter die Milch gethan, dann wohl gerührt, bis es schaumt; hierauf nimm von dem Wein einen halben Kübel voll, schütte alles wohl gerührt in das Faß; laß wieder Wein heraus und schütte es oben wieder ein, und das etlichemal, daß sich der Wein wohl durchziehe; alsdann rühre den Wein mit einem Stecken, der unten löchricht ist, bey einer halben Stunde, bis er wohl schäumet; thue noch

dazu ein paar Milchhäfen voll heiße Kieselsteine und spünde das Faß zu.

60) Einem Wein die Farbe wieder zu geben.

Zu einem Fuder nimm einen Becher voll Kuhmilch, und so viel Waizenkörner, stoße sie zuvor, bis die äussersten Schaalen davon kommen, wasche sie darnach in reinem Wasser und thue sie so ganz unter die Milch, hernach ins Faß, rühre es wohl mit einem gespaltenen Holz, fülle und schlage das Faß zu. Nach 15 Tagen ist der Wein schön und kräftig. Die Milch giebt die Farbe, der Waizen den Geschmack. Oder: Schlage 24 Eyer klar, geläuterten Sand und Gries, Semmelmehl und des Weins, jedes einen Becher voll, mische es durch einander, gieß es dreymal ins Faß und rühre es mit einem gespalten-gelöcherten Stecken wohl um. Oder: Etliche zünden Epheu an, und löschen es in demselben Wein ab, oder werfen Eschenrinden in einen Wein, dieses hilft dem gebrochenen Wein wieder.

61) Guten Wein bey der Farbe und Geschmack zu behalten.

Nimm Weidaschen, thue sie in ein Säckchen, und hänge es ins Faß. Hierdurch bleibt der Wein bey seiner Farbe und Geschmack, und verwandelt sich nicht, so lang er währt. Oder: Verspunde das Faß wohl, und bohre durch das Faß ein Löchlein, mache ein Zäpfchen davor, daß du selbiges ziehen kannst, wenn du daraus lassen willst, so bleibt der Wein schön und gut.

62) Wein zu prüfen, wenn man ihn kaufen oder verkaufen will.

Iß ein wenig Brod, in Brunnenwasser eingetaucht, und versuche darauf den Wein. Etliche essen auch zuvor

von einem Apfel, damit sie den Wein desto besser schmecken und prüfen können. — Ein fein hübsch lauter, grünes Glas giebt dem Wein eine hübsche Farbe zu besichtigen, und das soll geschehen, wenn der Himmel klar ist, so ist der Wein an Farbe und Geschmack desto besser. Oder: Wenn man Wein mitten aus einem Faß nimmt, und solchen über einem Feuer wallen läßt; welchen Geschmack nun der Wein gewinnt, wenn er kalt wird, dergleichen gewinnt auch der Wein in dem Faß in seinem Alter.

63) Künste zu dem Weine in dem Herbst.

Nimm ein Faß, darein du den Wein gießen willst, lege selbiges auf das Lager und kehre den Spund unter sich, setze eine Kachel mit Kohlfeuer darunter, und nimm für einen Krenzer Venedischen Weyhrauch, leg ihn auf die Kohlen, daß der Rauch ins Faß gehe, und verstopfs mit einem Tuche. Oder: Lege das Faß auf das Lager, und wenn du den Wein hineingießen willst, so brenne zuvor eine Hand voll Salz braun, und thue es in das Faß, hernach nimm Brantwein, gieße ihn auf das gebrannte Salz in das Faß, netze ein Tüchlein in Brantwein, und zünde es an, lasse es zu dem Spund hineinfallen, so entzündet sich der Brantwein in dem Faß, und wird ein guter Rauch, und der Wein bleibet darinnen beständig. Oder: Wann der Wein vergohren hat im Herbst, so nimm 1 Maas Malvasier, thue es in ein Kesselchen, setze es zum Feuer und laß es sieden, und stoß 2 Loth Zimmetrinden in einem Mörser, und thue es in den Kessel, und laß es unter einander sieden, gieß es alsdann so heiß in das Faß und verspünde es; hernach nimm:

½ Pf. Zucker und
2 Maas süßen Wein,

siede es unter einander und gieß es auch in das Faß, verspünde es abermal wohl, und laß es 4 Wochen liegen.

64) Ge-

64) Gebrochenen Wein wieder zu bringen.

Nimm Maßholderholz und schabe die grobe Rinde davon; die andere Rinde schabe auch bis auf das Holz, eine große Hand voll, dörre sie an der Sonne oder auf einem Ofen in der Stuben, und thue sie in den Wein und laß sie darin liegen. — Willst du abgetropften Wein wieder zurecht bringen, so hänge wilden Hopfen darein, 2 oder 3 Tage. Oder: Nimm zu jeglichem Ohmen Wein 1 Maas Milch, die aber so warm sey, daß man sie am Finger erleiden mag, 2 Hände voll Salz, so auch heiß seyn soll, und gieß 1 Maas Wasser auf das Salz, dies alles schütte in das Faß und laß den Wein darauf ruhen.

65) Weißen Wein roth zu machen.

Nimm sogenannte Erbsen, wenn sie zeitig und wohl dürre sind, hänge sie in einem leinenen Tuch ins Geschirr, darin der Wein ist, so wird der Wein in kurzer Zeit roth. Oder: Hänge gedörrte Kornblumenblätter oder Klapperrosen darein.

66) Wenn der Wein einen üblen Geschmack hat.

Nimm eine Hand voll Salbey und eben so viel Hopfen, spalte eine große Galgantwurzel mitten entzwey, thue es in ein leinenes Säckchen, hänge es 3 oder 4 Tage in das Faß, so höret der Geschmack auf. Oder: Andere wenden den üblen Geschmack mit Weinspänen, Wachholderbeeren, Ysopenholz ꝛc. ab. Jedoch ist es vorzüglich nothwendig, daß man den Wein ablasse.

67) Trüben Wein schön zu machen.

Hänge Brombeerlaub an einem Faden in den Wein, so wird er in kurzer Zeit schön und klar.

68) Hol-

68) Hollderwein.

Nimm Hollderblüthen und brich sie ab von dem Stengel, dörre sie auf einem sauberen Tuch in der Luft und nicht in der Sonne, laß sie so hängen bis in den Herbst, daß sie nicht schimmlich werden, thue süßen Most in ein Faß und laß ihn gähren, und wann er in dem Satz ist, so hänge die Blumen in das Faß oder schütte sie darein, so wird der Wein wohlschmeckend und natürlich zu trinken wie Malvasier oder Muscateller.

69) Wein von gedörrten Weinbeeren.

Nimm: 3 Pfund Meerträublein,
4 Loth wohlgestoßene Zimmetrinden,

siede dies mit vielem Most, und gieße es hernach in ein Faß mit Most. In 12 Tagen wird er lauter; brauche ihn am meisten im Winter.

70) Nägeleinwein.

Hänge Nägelein in einem Säckchen in ein Faß mit Most.

71) Wermuthwein.

Hänge grünen oder dürren Wermuth in den Wein. Doch ist es besser, wenn man den Wein durch Wermuth seihet, so lange, bis er den Geschmack und Kraft davon empfängt. Man soll auch Honig und Zucker darein thun, denn dadurch wird die Kraft besser herausgezogen.

An-

Anhang.

Guten Rataffia zu verfertigen.

Die Rataffiagetränke können nicht selten als nützliche Arzneymittel gebraucht werden, allein auch ausserdem sind sie in der Haushaltung kein unbedeutender Artikel, indem man damit nicht wenig zur Annehmlichkeit der Gastmahle beytragen kann. Die Verfertigungsweise, die wir hier mittheilen werden, paßt nun ganz besonders für den Landwirth, welcher sich mit langweiligem Abziehen, kostbaren Zusammensetzungen u. dgl. nicht abgeben kann, auch nur selten die darzu nöthigen Geräthe bey der Hand hat. Dessen Sache kann es unmöglich seyn, das Sandbad, Marienbad u. s. w. zu gebrauchen, den Zucker zu klären, kunstmäßig abzukochen ꝛc., das alles ist ihm zu weitläufig; er hat dazu weder Geschick, noch Lust und Zeit. Ehe wir nun hier das leichte und wohlfeile Recept zu solchen Rataffias mittheilen, müssen wir den Grund von allen darzu zu verfertigenden Sorten an die Hand geben.

Man nimmt hierzu:

Eine Bouteille Brantwein guter Art.
4 Bouteillen reines Wasser.
3 Viertelpfund schönen weißen Puderzucker.

Diese 3 Sachen werden in einen reinen Krug gethan, und man setzt ihnen hernach noch das Gewürze, die Blüthe oder Essenz zu, welche dem Rataffia das liebliche Wesen mittheilen soll, z. E. Orangenblüthe, trockenen Anis, Koriander, die 7 Saamenkörner u. s. w.; das alles läßt man nun einen Monat, auch wohl 6 Wochen in der Sonne stehen; nach Verlauf dieser Zeit läßt man es durch ein Filtrirtuch, und das Klare

giebt

giebt einen herrlichen Rataffia, den man in Flaschen ablässt und zum Gebrauch aufhebt. — Verlangt man Citronen-, Pomeranzen- und andern ähnlichen Rataffia, so nimmt man auf jene Quantität Brantwein, Wasser und Zucker, die frischen Schaalen von 2 solchen Früchten, und läßt sie eben so infundiren; verfährt hernach wie oben.

Will man Rataffia von Pfirschkernen machen, so nimmt man eine Flasche von etwas weitem Halse, oder einen saubern irdenen glasürten Krug, in dessen Mündung ein guter Korkstöpfel paßt, thut in dieses Gefäß 2 Drittel Brantwein und läßt den dritten Theil Raum für die Kerne; man wirft nun allmählig die Pfirschkerne in den Brantwein; wenn das Gefäß voll ist, stopft man es fest zu und läßt es an einem natürlich temperirten Orte infundiren. Nach einem halben, auch wohl ganzen Jahre, leert man den Krug oder die Flasche aus, mißt den Liqueur nach, und mischt dazu so viel in 4 Pinten oder Berliner Bouteillen Wasser, als Pinten des Liqueurs sind, und thut zu dieser Portion 3 Viertelpfund feine Kassonade oder Puderzucker hinzu; damit dieser letztere desto leichter zergehe, rührt man die Flasche um und rüttelt sie fleißig.

Wenn der Zucker sich völlig aufgelöst hat, dann läßt man den Liqueur durchs Filtrirtuch oder den Klärsack, und bekommt nun einen vortreflichen Rataffia, der vollkommen nach Vanille schmeckt und riecht. Läßt man die Ingredienzen gar 2 oder 3 Jahre infundiren, so wird der Liqueur noch vortreflicher, daher muß man das erste Jahr auf desto stärkern Vorrath bedacht seyn.

Will man Rataffia von Aprikosenkernen verfertigen, so ist die Procedur dieselbe; nur zerquetscht man die Kerne, wirft die Mandel weg, und läßt blos den äußern Theil infundiren.

(Oeconom. Hefte, 1794.)

II.

II.

Verschiedene

bewährte Weinschönen

zu Verbesserung der Weine.

1) Verschiedene Weinschönen, nach Fischer.

1) Warme Schönung.

Man klopfe die beste Hausblase, daß sie sich blättern und zerreißen läßt, schütte sie in eine irdene Pfanne, gieße kaltes Wasser darzu, erhitze solches unter stetem Umrühren bey gelindem Feuer, ohne es zu sieden. Da ein Theil des Wassers verdünstet, so gießt man anderes warmes hinzu. Wenn alles aufgelöst ist, so zwingt man die Auflösung, ehe sie zur festen Sulz wird, durch ein Tuch, und löset sie weiter mit Wein auf, wie No. 3. gelehrt werden wird.

2) Kalte Schönung.

Nimm 8, 16 bis 32 Loth Hausblase, zerklopfe und blättere solche, gieße frisch Wasser darüber, so läßt sie sich nach wenig Stunden auf das kleinste zupfen, bringe sie in ein Gefäß, gieße auf jedes Loth Hausenblase ein Trinkglas guten Weinessig, und rühre sie zu einem Brey. So oft solcher sich verdicket, so gieße entweder reines Wasser oder vom besten Wein im Keller nur so viel hinein, daß es immer ein dünner Brey bleibe. Wenn einmal zu viel zugegossen worden, so ist die Hausenblase ersoffen. Wer fleißig ist, und oft, aber niemals zu viel hinzugießt, der wird mit dem Auflösen in kurzer Zeit fertig. Jetzt nimmt man ein Fäßchen, das doppelt so viel Maaße hält, als man Loth Hausenblase aufgelöst hat, brennt in solches so viel Schwefel, als es annehmen kann, und treibt die aufgelöste Hausenblase durch den

Sei-

Seiher hinein. Das Dicke, so zurückbleibt, löset man ferner auf, bringt solches auch ins Fäßchen und füllt es mit Wein aus, und stellt das Fäßchen aufrecht hin, so daß es auf dem einen von seinen 2 Böden steht. Hat man 1 Loth Hausenblase zum Schönen nöthig, so nimmt man 2 Maas Schönung aus dem Fäßchen, und brennt den leeren Raum dieses kleinen Fäßchens jederzeit mit Schwefel auf, um den Kahn und die Gährung abzuhalten. Wo man wenige Hausblasen auf einmal brauchet, so füllt man $\frac{1}{2}$ Loth der aufgelösten Hausenblase in einen steinernen Krug, füllt solchen mit Wein aus, pfropft ihn zu, und legt ihn auf die Seite bis zum Gebrauch.

3) Die Einmischung der aufgelösten Hausenblase oder der Schönung in den Wein.

Es sey die warme No. 1. oder die kalte No. 2., so nimmt man nur 2 Maas, d. i. 1 Loth Hausenblase auf einmal, gießt sie in eine leere Butte, welche $\frac{1}{2}$ Eymer faßt, zertheilt sie durch einen Besen, und gießt 1 Maas Wein, aber nur nach und nach hinzu. Zu dem stets fortdaurenden Peitschen wird eine halbe Stunde Zeit erfordert, bis durch das wenige Zugießen des Weins die Butte voll wird. Aus dem vollen Faß Wein, das man schönen will, wird 6 Tage vor dem Ablassen ein halber oder ganzer Eymer Wein auf ein kleines Fäßchen gezogen, und wenn es beliebig ist, allein geschönt. Das volle Faß wird mit dem Hahn angestochen. Zur folgenden Arbeit gehören 3 Personen: die erste peitschet und schöpfet aus der Butte 1 Maas Schaum oder vollkommen aufgelöste Hausenblase in die leere Stütze. Der zweyte füllt durch den Hahn diese Stütze mit Wein, der dritte gießt solchen durch den Trichter, der oben im Spundloch ist, in das zu schönende Faß zurück, auf diese Art wird fort-

gefahren, bis die Butte leer ist, alsdann wird das 2te Loth Hausenblase oder Schönung, und wenn es nöthig ist, die folgenden eben so behandelt. Wenn das geschehen, so wird der Spund mit doppeltem Tuch umbunden und fest eingeschlagen, sonsten sinkt die Schönung schnell zu Boden und ersäufet.

4) Schönung mit Gummi.

Zu einem Fuder Wein nimm 4 Loth senegallischen Gummi, pülvere ihn, schlag ihn durch ein Haarsieb oder Leinwand. Wenn das Faß ganz voll ist, so ziehe 6 Maas heraus, schütte den Gummi auf den Wein in das Faß, rühre sanft, daß sich das Pulver nur ausbreite, schließe den Spund fest, lasse alles 14 Tage ruhig liegen, und fülle alsdann das Faß aus.

5) Allgemeine Anmerkungen.

Alle mit Hausenblase geschönten Weine müssen im Sommer nach 1 bis 2, im Winter nach 4 bis 6 Wochen abgezogen (abgelassen) werden, welches beym Gummi No. 4. nicht nothwendig ist.

Es darf kein Wein, der geschönt wird, geschwefelt seyn.

Es ist am besten, man schönet 6 Tage vor dem Ablassen, und wenn der helle Wein abgelassen wird, so wird er auf- und eingebrennt.

Reinigt sich ein junger fetter Wein durch die erste Schönung nicht vollkommen, so schönt man ihn zum zweytenmal, nimmt aber jetzt nur 1 Quentchen Hausenblase auf ein Fuder Wein. Wenn dadurch junge, schwere, fette Weine sich nicht hellen lassen, so nimmt man zur Schönung von dem feinsten köllnischen Tischlerleim, und schlägt alsdann diesen mit der Hausenblase nieder. —

Man

Man rechnet auf ein Fuder Wein 2 Loth Hausenblase. Ich, sagt Hr. Fischer, komme, nachdem der Wein schwer und trübe, mit 1, $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{4}$ Loth Hausenblase aus. Es kommt nicht auf die Menge der Hausenblase an, sondern daß solche nach obiger Weise vollkommen aufgelöst, und dem Wein innigst beygemischt werde.

6) Rother Wein

wird mit Eyweiß und präparirtem Weinstein, oder auch mit arabischem Gummi geschönet.

7) Findet man am Wein

den geringsten Essigstich, so zieht man ihn ungesäumt im Keller auf geschwefelte Fässer, setzt reines Wasser zu, schönt nach No. 3., mischt aber des Tags vor dieser Schönung auf ein Fuder Wein $\frac{1}{2}$ Pfund durch das Haarsieb geschlagenen rohen Weinsteins bey. Nach 6 Tagen zieht man den Wein ab, schwefelt stärker, und verfüllt, wenn es erforderlich ist, diesen Wein mit einem jungen schicklichen Weine. Ist ein Wein durch versäumtes Ablassen oder sonstigen Zufall sehr zähe, oder fast wie abgestanden, so hilft man ihm auf eben diese Weise mit der Schönung, Weinstein und vielem Schwefel, oder man bringt ihn in der Weinlese auf gute Trestern, welche nur einigen Druck auf der Presse erhalten haben, stößt die Trestern täglich viermal hinunter, läßt aber den Wein nicht länger als Tag und Nacht vollkommen gähren.

Anmerkung.

Die von Fischer hier angenommene Maaße bestimmt er so: unser Fuder hat 12 Eymer. Ein Eymer 8 Kübel oder 64 Maas. Ein Maas wieget beynahe $2\frac{1}{2}$ Pfund Nürnberger Gewicht, welches mit unserm Apothekergewicht einerley ist. Ein dergleichen Eymer hält

also 160 Pfund Nürnberger schwer Gewicht beynahe; ein Würtemberger Maas Wasser wiegt 4 Pfund Medicinalgewicht; mithin ist ein dergleichen Eymer Wein gleich 40 Würtemberger Maas Wassers oder 4 Würtemberger Imi: ein dergleichen Fuder ist also gleich 480 Würtemberger Maaßen Wassers oder 3 Würtemberger Eymern. Ein dergleichen Maas ist gleich $2\frac{1}{2}$ Würtemberger Schoppen Wassers.

Was wegen des Ein- und Aufbrennens zu merken ist.

Der Schwefel ist den jungen Weinen ein Balsam, den alten aber Gift.

Rothen Schwefel zu machen, oder mit gepülverten Gewürzen und Mineralien zu versetzen, ist kostspielig und der Gesundheit schädlich. Man lasse den gelben Schwefel fließen, gieße auf 1 Pfund desselben 1 Loth Vitriolöl, schmelze die reinen Theile des Schwefels wieder, und ziehe ihn dünne auf weiße grobe Leinwand, so, daß jede Schnitte von 6 Zoll lang und $\frac{1}{4}$ Zoll breit, 1 Loth wiege. Ist der gezogene Schwefel sehr dick auf einander, so fällt der schmelzende in den Wein, wo er schadet, oder ins leere Faß, wo er verlohren ist.

Bey jedem Auf- und Einbrennen zieht man mit der letzten Flamme die Kohle behutsam heraus; sonst wird dadurch der reine Wein wieder neblicht.

Läßt man den Dampf der Kohle in das Faß, so ist es ein Fehler. Sogar der Dampf von der ausgebrennten Muskatennuß theilt dem Wein einen üblen Geschmack mit. Mit dem Schwefel brennt man ein und auf die leeren Fässer, um die Luft, die sonst faul würde, auszujagen, und die Feuchte zu vertrocknen. Die Most-

fässer brennt man ein, um die Gährung zu mäßigen, und einige Zeit zu unterhalten, und die hefenartigen und groben Weinsteintheile niederzuschlagen. Die nicht ganz vollen oder angezapften Fässer brennt man ein, um die Luft auszutreiben, und den entstandenen Schwefeldampf an deren Stelle zu setzen, der die Ausdünstung des Weins und die Entstehung des Kahns verhindert. Ist ein Faß nicht voll, und nicht dienlich es anzufüllen, und der Wein wird nicht ausgezapft, sondern bleibt auf dem Lager liegen, so brennt man nach dem Ablassen nach 3 Tagen, das zweytemal nach 8, und künftig allezeit nach 14 Tagen, mit Schwefel ein wenig auf, um Kahn, Ausdünstung und Eintritt der atmosphärischen Luft zu verwehren.

Weinöl zu machen und den Most zu prüfen.

Man nehme von dem Most, wann er schon die meisten Hefen abgelegt hat, noch milchigt sieht, dabey im Geschmack zwischen Süß und Sauer das Mittel hält, ziehe den Geist über, lasse das Zurückgebliebene in Gläsern einige Tage ruhig stehen: so kommt das Oel, die Seele des Weins, oben zum Vorschein, welches man sanft abgießt. Es giebt 2 Wege, schon in der Weinlese die Güte des Weins im Voraus zu wissen.

Der erste ist dieser: Man nehme jährlich aus einem Weinberge von jeder Gattung Trauben, 10 der schönsten, pflücke die Beeren ab, zerquetsche solche, und seihe den Saft durch reine Leinwand. Von diesem Safte nehme man 8 Loth in eine porcellainene Schaale, lasse solchen über gelindem Feuer verdünsten, und unterhalte das Feuer so lange, bis an einem dünnen Drath oder dem Kopf der Stecknadel das erste Tröpfchen hängen bleibt. Jetzt wiege das honigdicke Ueberbleibsel nach dem Gewicht von Lothen, Pfenniggewichten und Assen genau

ab,

ab, nämlich das Loth zu 16 Pfenniggewichten, 1 Pfenniggewicht zu 15 Aß. Das honigdicke Ueberbleibsel von gutem Most ist süß und zuckerartig.

Der zweyte Weg ist folgender: Nimm jährlich in einem Weinberg von jeder Gattung der Trauben 25 der schönsten, pflücke die Beeren ab, quetsche solche, lasse den Saft durch einen Seiher laufen, erwärme ihn im Kessel, bring ihn in ein reines Fäßchen oder Glas, lege oder stelle es in die warme Stube am Ofen, bedecke es locker, so wird die Gährung bald anfangen. Wenn der Most die Kennzeichen hat, welche vorher beym Weinöl angegeben worden, so bringe davon 80 Loth Apothekergewicht in einen Glaskolben, setze einen Helm auf, und umbinde diesen und die gläserne Vorlage mit folgendem Kitte: indem man nämlich einen nassen ausgedrückten Schwamm in Eyweiß taucht, ihn ausdrückt, dies einigemal wiederholt, wodurch es wässerig wird, hernach in dieses Wasser Streifen von Schweinsblase tauchet, zerfallenen Steinkalk darauf siebet und sogleich verbrauchet. Wenn man mit diesem Kitte den Kolben und die gläserne Vorlage umbunden hat, so giebt man gelindes Feuer, und unterhält solches so lange, als einige auf Papier gefallene Tropfen von der Flamme eines Lichts sich nicht entzünden. Den übergegangenen Geist wiegt man genau ab.

Fischer und ein Freund von ihm haben diese Untersuchung in der Gegend von Markbreit von 1759 bis 1781, wie viel 80 Loth Most Geist gegeben haben, genau angestellt.

Im Jahr	1759	—	19 Loth	–	Quentchen Geist.
— —	1760	—	16 —	2	—
— —	1761	—	23 —	1	—
— —	1762	—	24 —	2	—

Im	Jahr	1763	—	4 Loth	–	Quentchen Geist.
—	—	1764	—	12 —	–	—
—	—	1765	—	8 —	2	—
—	—	1766	—	22 —	1	—
—	—	1767	—	5 —	3	—
—	—	1768	—	13 —	2	—
—	—	1769	—	7 —	3	—
—	—	1770	—	4 —	2	—
—	—	1771	—	5 —	2	—
—	—	1772	—	14 —	2	—
—	—	1773	—	17 —	2	—
—	—	1774	—	20 —	–	—
—	—	1775	—	21 —	2	—
—	—	1776	—	11 —	2	—
—	—	1777	—	13 —	1	—
—	—	1778	—	16 —	–	—
—	—	1779	—	21 —	–	—
—	—	1780	—	19 —	1	—
—	—	1781	—	19 —	–	—

Wir erhielten, fährt Fischer fort, den Geist, aber das Weinöl und das Weinsteinsalz blieben zurück. Wenn man das im Kolben Zurückgebliebene kostet, so ist es nach der Güte des künftigen Weins entweder sauersalzig, bitter und widrig, oder süß, zuckerartig und angenehm. Haben wir vielen Geist erhalten, so ist auch vieles Oel, die Seele des Weins, aber weniger Weinstein zu erwarten. Bringt man das Zurückgebliebene in ein Glas, gießt nach einigen Tagen das Oel sanft ab, oder gießt gleiche Theile laues Wasser hinzu, schlägt den Weinstein nieder, bringt das Oel durch einen Scheidetrichter oder gelinde Ausdünstung des Wassers davon, setzt es dem Geist zu, und bemerkt überdies das Gewicht des reinen Weinsteins, so kommt die letzte Probe

mit

mit der ersten nicht nur überein, sondern übertrift solche.

(Sprengels Oeconom. Calender. 1788.)

---

2) Eine andere gute, allgemeinere Weinschöne.

Diese giebt der arabische Gummi, der dem Wein ganz unschädlich ist, ihm weder Geschmack noch Geruch giebt, und dem menschlichen Körper gesund ist. Man hat auch bey demselben nicht nöthig, den Wein abzulassen.

Auf einen Würtembergischen Eymer nimmt man 2 Loth schönen und lautern arabischen Gummi, den der Apotheker zu einem reinen Mehl stößt, und durch das Haarsieb siebet. Wenn man ihn alsdann in das Faß thun will, so läßt man zuvor etliche Maas Wein heraus, und wirft den Gummi in das Faß, rührt die Oberfläche des Weins, (welcher aber keinen Kahn haben darf,) sanft in die Runde, daß sich das Gummipulver oben auf dem Wein wohl ausbreite, und damit es nicht so geschwind zu Boden sinke, so drückt man den Spund nur mit der Hand in sein Loch, und läßt den Wein 14 Tage ruhig, und füllt alsdann das Faß auf.

(Oeconom. Wochenblatt, 1790.)

---

3) An=

3) Anweisung zur Behandlung der ungeschlagenen oder arbeitenden Weine.

a) Der weiße Franz- und Sectwein.

Wenn diese Arten anfangen trübe zu werden, aufzubrausen, und daher einen herben Geschmack anzunehmen, so erfolgt entweder die Gährung (sonst Arbeit genannt) bald, oder sie ist wirklich schon da. Die Ursachen solcher Veränderung sind mancherley, insonderheit bewirken es warme Witterung, das Nichtvollseyn und die Unreinlichkeit der Gefäße, und vornämlich auch die im Wein vorhandene Mutter. Befindet sich der in Arbeit gerathene Wein noch in Gefäßen, so hat man ihn zugleich auf ein anderes Gefäß von der nämlichen Größe zuziehen, welches aber vorher — mit heißem Wasser auszubrühen — selbst vom Spülwasser wohl zu reinigen, und stark auszuschwefeln ist. Eine zweyte Nothwendigkeit ist die, daß man das erst angefüllte Faß ganz voll mache, und den Spund mit frischer Leinwand umwinde. Nach geschehener Umfüllung lasse man es am kühlen Orte 4 Tage lang still liegen. Brauset alsdann aber der Wein noch immer fort, und giebt kein Merkmal der Abklärung, so bemühe man sich, das vorbenannte Hülfsmittel mehrmals zu wiederholen. Weine auf Bouteillen erfodern die nämliche Wartung, und müssen ohnfehlbar, sogar bey Verlust des Glases — auf Gefäße gezogen werden.

b) Der rothe Franz- und Sectwein.

Alles, was von den weißen Weinen gesagt worden, gilt auch von den rothen, bis auf eine kleine Ausnahme. Diesen Arten ist der Schwefel zuwi-

der,

der, daher werden die zur Präparatur bestimmten Gefäße mit einer Muskatennuß ausgeräuchert. — Zur Verhütung unangenehmer Zufälle bey den Weinen wird die Befolgung nachstehender Vorschrift nicht wenig beytragen. —

Man öfne nämlich die Weine gleich nach dem Empfang, fülle sie auf, und untersuche, ob sie, durch den Transport erhitzt, gähren. Spürt man solches nicht, so warte man 8 bis 12 Tage, ehe man sie abziehet, und bringe sie unterdessen an einen kühlen Ort im Keller. Vorher aber reinige man die Bouteillen sorgfältig und spühle sie allenfalls mit Franzbrantwein aus. Neue Pfropfen sind nothwendig, alte aber gefährlich.

Auf Bouteillen gezogen, muß der Wein die Pfropfen ganz bespülen, und daher die Bouteille auf der Seite liegen, sonst wird er bald sauer. Weine, die man in Gefäßen erhält, sind wöchentlich wenigstens einmal aufzufüllen. Zum Gutbleiben aller Weine werden überhaupt kühle und trockne Keller erfordert.

Mittel zu entdecken, ob ein Wein umgeschlagen gewesen.

Wenn ein Wein umschlägt, so gehet er mehrentheils in eine essigartige Gährung über, zuweilen aber geschiehet es, daß eine wirkliche Fäulniß in demselben entstehet, und der Wein stinkend wird. Dergleichen verdorbene Weine sollte man gleich weggießen, weil solche theils sehr schädlich sind, theils auch nicht einmal zu Weinessig können gebraucht werden. Der Schade, welchen ein verfaulter Wein in den Säften des menschlichen Körpers verursacht, bestehet darinnen, daß er vermöge der Fäulniß und der innern Bewegung des Bluts eine gleichmäßige

Fäul-

Fäulniß in den Säften und sonderlich in dem Nervensaft hervorbringt, welche hernach die Ursache zu den sogenannten malignösen Fiebern giebt. Dieses geschiehet um so viel leichter, da der Wein im Magen, als ein geistreicher Saft, wenig verändert wird, und also die unreinen darin enthaltenen Theile zugleich mit ihm in das Blut übergehen. Zu Essig kann dergleichen verfaulter Wein nicht gemacht werden, weil bekannt ist, daß die Gährung durch gewisse Grade steige, aber nicht wieder herunter gehe. Der erste Grad ist die weinichte Gährung, der zweyte die essigartige oder saure, und der dritte Grad ist die faule Gährung. Ist nun ein Wein einmal zum dritten Grad der Gährung gekommen, so läßt er sich hernach nicht wieder in den zweyten Grad der Gährung bringen, und folglich kann man aus stinkendem Wein keinen brauchbaren Essig machen.

Demohngeachtet stehen viele in der Meinung, daß die Fäulniß im Wein durch gewisse Kunststücke könne gehoben werden, und schlagen als Mittel der Verbesserung die balsamischen Arzneyen, mit Salzen vermengt, vor. Das gewöhnlichste Recept hierzu ist folgendes:

Nimm Myrrhen, Weyhrauch und Lorbeern,
von jedem 2 Loth,
Weinsteinsalz, Salpeter, Küchensalz, von
jedem 2 Loth,

mache es zu einem Pulver, hernach in ein Säckchen gethan und in den Wein gehängt. Alle genannte Mittel sind an sich gesund, und können auch der Fäulniß einigen Einhalt thun, demohngeachtet bleiben doch verfaulte Theile im Wein, und derselbe ist nach wie vor schädlich. Die vorgegebene Verbesserung bestehet in nichts, als in einer erstickten Fäulniß, und wenn man dergleichen Wein

nur

nur einen Tag in die Wärme setzt, so wird er wieder anfangen zu stinken, zum deutlichen Beweis und genugsamer Probe, daß die Fäulniß wiederum fortgehe, und vorher nur erstickt worden sey. *)

Wiegleb.

---

4) Den Kahn des Landweins zu vertreiben.

Sobald der ausgepreßte und in Fässern aufbewahrte Most unter beständigem 14tägigen Auffüllen, welches entweder mit einjährigem Wein, oder zu diesem Endzweck gekochtem Moste geschehen kann, die völlige Gährung überstanden hat, welches gemeiniglich zu Ende des Novembers zu seyn pflegt, muß derselbe alle 14 Tage drey oder viermal wiederholt mit demjenigen Brantwein, der von ausgepreßten Hülsen und Weinhefen gebrannt und durch zweymaliges Abziehen gehörig rectificirt worden ist, aufgefüllt werden. Da nun zu 1 Eymer Wein 2 bis 3 Schlesische Quart von gedachtem Brantwein erforderlich sind,

*) Neuere Erfahrungen haben gelehrt, daß das Kohlenpulver im Stande sey, das stinkendste Wasser wieder gut zu machen. Dies läßt sich vielleicht auf stinkende Weine anwenden, so daß man doch wahrscheinlich wenigstens den noch nicht faulen Antheil retten und zu Essig machen kann. Zu dem Ende nehme man eine Parthie Kohlenpulver, und mische dem Gewichte nach eine gleiche Quantität rein gewaschenen Flußsand darunter. Das Waschen des Sandes geschiehet, um selbigen von dem anhängenden Staube und Erde zu reinigen. Nun nehme man ein reines Faß mit doppeltem Boden. Der zweyte Boden ist einige Zolle über dem untersten, und mit vielen kleinen Löchern versehen. Dieses Faß muß mehr schmal und hoch, als breit und niedrig seyn. Auf den obersten durchlöcherten Boden legt man ein weißes reines wollenes Tuch, und breitet es sorgfältig aus, damit keine

sind, um die Oberfläche mit spirituösen und öligen Theilen zu bedecken, und dadurch den Kahn zu verhindern, so würde nicht unschädlich seyn, 1 Theil der eingesammelten Trauben nicht ganz rein und nach der gewöhnlichen Art dreymal zu pressen, sondern sich mit zweymaligem Auspressen eines und zwar des schlechtesten Theils der unreifsten Trauben zu begnügen, um etwas mehr geistige Theile zu diesem Brantwein zu behalten. — Der gedachte Most kann den Sekten ähnlich werden, wenn man 1 Theil von rothen und 2 Theile von weißen Trauben gepreßten Most über die Hälfte in einem wohl bedeckten Topf einkochen läßt, diesen Sekt sodann in einem wohl verspündeten Gefäß unter einem alle 3 Wochen wiederholten Auffüllen 2 Jahr aufbehält, wo er im ersten Sommer aufs neue in Gährung tritt, nach dieser Gährung aber alle hier im Lande zum Verkauf vorhandene Sekte an Geschmack übertrift, denn diese zweyte Gährung benimmt ihm den allzu süßen und setzt an dessen Stelle einen aromatischen Geschmack. —

Wenn

keine Kohlen und Sandkörner nebenbey durchschlüpfen können. Nun mengt man das Kohlenpulver und den Sand unter einander, und legt ihn auf das Tuch über den durchlöcherten Boden, und gießt den Wein darüber, doch auf einmal nicht so viel, daß er die Kohlen heben und vom Sande absondern könnte. Unter dem durchlöcherten Boden ist ein Zapfenloch, durch welches der filtrirte Wein wieder gesammelt wird. Man kann ihn noch einige Male dadurch filtriren, wenn die erste Durchseihung nicht hinreichend wäre. Aus Versuchen im Kleinen läßt sich die Quantität Kohlen und Sand leicht bestimmen, die man zu einem Stückfaß nöthig hat. Denn man darf von diesem Pulver nicht im Uebermaaße anwenden, weil doch etwas Wein darin hängen bleibt und verloren geht. Je enger das Filtrirfaß ist, desto besser geräth die Operation. Die Kohlen müssen kurz vorher ausgeglühet worden seyn.

Wenn die Trauben getreten und blos zum Brantwein angewandt werden, dieser aber nach der gewöhnlichen Art mit gebranntem Zucker gelb gefärbt wird, so wird er den Franzbrantwein übertreffen und in seinem Geschmack sich dem Arak nähern. Eine Vermischung nach einer leicht zu treffenden und nach Gutdünken einzurichtenden Proportion des erzeugten Weines mit diesem Brantwein und bis zur Hälfte gekochten Mostes, giebt nach Maasgabe der gewählten Portion einen sehr angenehmen oder sehr starken Trank, welcher dem Englischen Punsch sehr ähnlich wird, und keine andere Zuthat, als Citronen erfordert. Dieser Versuch muß aber in der Weinlese von getretnen, und bis zur vollzogenen Gährung in bedeckten Trögen oder Gefäßen dergestalt aufbehaltenen Trauben gemacht werden; man erhält ein Fünftel mehr Brantwein aus den Trauben, als aus dem davon vorher verfertigten Wein, weil bey jedem Oefnen oder Auffüllen des Gefäßes die spirituösen Theile des Weingeistes verfliegen.

(Schles. Oeconom. Nachrichten, 1777. V.)

---

5) Den Wein leicht süß zu erhalten.

Er wird wie ein gefangener, wenn man nach D. Krecht auf 1 Breisgauer Saum, d. i. 82 Maas, 8 Loth süßen Senf nimmt, und 8 Loth bittern Senf; dann schüttet man vom süßen Most 2 bis 3 Maas in einen Kübel, wirft beyden Senf darein, rührt alles wohl unter einander, gießt alles in das mit dem süßen Most angefüllte Faß, rührt es noch einmal wohl, und läßt es sodann 8 Tage stehen. So hat man einen hellen, schönen und süßen Wein. Sollte dieser Wein etwa zur Zeit,

wenn der Weinstock treibet, gähren wollen, so wiederholt man dieses noch einmal.

(Sprengels Oeconom. Calender 1783.)

Der Obstwein wird (nach Sprengels Oeconom. Calender, 1780. S. 42.) sehr verbessert, wenn man etliche Pfund Honig auf 1 Würtembergischen Eymer des Mostes nimmt, ihn mit einer Quantität von diesem Obstmoste im Kessel oder Pfanne über einem gelinden Feuer vermischt, dann ins Faß zum übrigen Obstmoste vor seiner Gährung schüttet, und ihn sonst so behandelt, wie den Honigwein.

---

6) Weinschöne, wie sie im Tübingischen und in den Unterländern Würtembergs gebräuchlich ist.

Den sauren Wein damit angenehmer und schmackhafter zu machen, lösen sie in dem nämlichen Wein etwas Zucker und sal tartari auf, wodurch die Säure gedämpft und durch eine neue Gährung vom Zucker etwas geistiger wird. Einige machen auch den sauren Wein durch einen Zusatz von Magnesia gelinder und schmackhafter.

---

7) Der unschmackhafte und schmackhafte Wein aus einem Faß. Eine Erzählung.

In einer gewissen Stadt hatten sich verschiedene Personen, welche den rothen französischen Wein liebten, und von subtilem Geschmack waren, an einen Weinhändler gewöhnt, weil sie dessen Wein an Geschmack und übri-

gen

gen Eigenschaften, nach geschehener Auskostung der andern Weinkeller dieser Stadt, vorzüglich gut befunden hatten. Dieser gute Wein fand so guten Abgang, daß er eher alle ward, als der Weinhändler sichs versahe. Nun waren zwar einige Tage vorher frische Fasse von eben der Nummer, die sich so recommandirt hatte, angekommen, allein sie waren so, wie sie angekommen, im Keller liegen geblieben, weil der Weinhändler den geschwinden Abgang des ersten Weins nicht vermuthet hatte. Da jener Wein nun alle war, und auf einmal eine starke Parthie verlangt ward, sah sich der Weinhändler genöthiget, ein frisches Faß anzuzapfen, und diesen Wein den Käufern zu überschicken; er bekam ihn aber eben so, wie er ihn geschickt hatte, wieder zurück, mit der Bedeutung: er möchte diesen Wein selber trinken. Er entschuldigte sich aufs höflichste, und bat 8 Tage um Geduld, um bessern Wein alsdann zu geben. Nach Verlauf dieser Zeit schickte er den nämlichen Wein ab, und dieser war recht. Das Sprichwort traf hier ein: mundus vult decipi. In diesen 8 Tagen geschahe diese Verwandlung in den Fässern, die das Recept ausweist.

Nehmet zu einem Oxhoft das Weiße von 15 Eyern, ohne den Dotter, quirlet es mit einem reinen Quirl in einem neuen Topf wohl, und gießet darauf 2 bis 3 Spitzgläser guten Muscatenwein; nach dem Umrühren gießt man es in den Wein, rührt ihn wohl um, und gießt noch 6 bis 8 Kannen Muscatenwein zu, macht sodann das Faß fest zu, läßt den Wein 6 bis 8 Tage stille liegen, wornach man ihn bis auf die Hefen auf Bouteillen abziehen muß.

Wiegleb.

---

8) Die Weine vortheilhaft ohne Schaden zu schwefeln.

Hierzu dienet vorzüglich, daß man eine Portion Wein unter einer gläsernen Glocke, oder einem andern umgekehrten Gefäß, den Schwefelrauch stark einziehen und sich davon sättigen läßt. Man verschließe es etliche Stunden und vermische es hernach mit dem Weine. Man mache auch Versuche mit dem flüchtigen allgemeinen Sauersalz, netze nämlich einige leinene Tücher in Lauge von Pottasche, breite sie über ein Gestell einer Pyramide gleich aus, setze unter die Pyramide ein Gefäß mit Schwefel, zünde ihn an, lasse den Schwefeldunst sich so lange an die Tücher anlegen, bis sie trocken sind, hänge hernach entweder diese Tücher ins Faß und in den Wein, oder lege sie außer dem Faß in Wein oder Brantwein, und gieße hernach diesen zum Wein im Faß, oder scheide von jenem an den Tüchern bereiteten zarten Mittelsalz den flüchtigen Schwefelgeist, und vereinige diesen unmittelbar mit dem Wein selbst in der Quantität, welche die Erfahrung zeigen wird. Letztere Weise ist die reinste, leichteste, nützlichste Art, wie man hier verfahren kann.

Die Weinstöcke, woraus vornämlich der Rheinwein gemacht wird, sind die Rißlinge. Mein Freund, Hr. Hof- und Legations-Rath auch Landschafts-Sekretär Abel in Stuttgardt, dieser große Kenner und Beförderer des Weinbaues, hat dergleichen eine beträchtliche Anzahl aus den besten Gegenden des Rheins vor etlichen Jahren kommen, und in seine Weinberge setzen lassen. Sie halten auch in widriger Blüthzeit gut aus, werden in unsern Bergen reif, und haben im letztern so kalten Winter $178\frac{3}{4}$, in welchem andere Sorten so viel gelitten, auch nicht an einem einzigen Auge Schaden gelitten. Sie sind also sehr zu empfehlen, und besonders dort auch in

Menge

Menge zu bauen, wo die Menge von Silvanern *) dem Wein eine so geringe Haltbarkeit, z. E. nur von 3 bis 4 Jahren giebt. Das darf niemand schrecken, wenn die Trauben in nicht völlig guten Jahrgängen etwas Säuerliches behalten. Auch am Rhein geschiehet es, sie zeitigen aber, wie man dort sagt, noch im Faß. Diese Rißlinge und jene obige Einmischung des allgemeinen flüchtigen Sauersalzes, können den Gegenden, wo wenig schwarze Sorten, häufige Silvaner aber gebauet werden, nützlich werden.

(Sprengels Oeconom. Calender 1785.)

---

9) Die Weine im Sommer vor der Gährung zu sichern.

Es sind gewisse Sommermonate, in denen die Weine zuweilen in eine Art von Gährung gerathen, wenn sie auch noch so viel Reife und Wartung gehabt haben. Man kann sie zwar zu dieser Zeit vor dem Umschlagen durch sorgfältigen Fleiß verwahren, allein von ihrer Güte geht doch immer etwas verloren. Wenn die Luft verdünnt oder elektrisch ist, so bemerkt man den Einfluß derselben auf die Keller und die darin liegenden Weine besonders. Am auffallendsten ist deswegen diese Wirkung der Witterung bey Ungewittern, die mit Donner und Blitz begleitet sind. Da nun der Schwefel wenig oder gar keiner

*) Silvaner, Salviner, Zierfahlner, Oesterreicher. Eine Abart des gemeinen Weinstocks; die Beeren sind mittelmäßig groß und grün, auch bräunlich von Farbe. Sie geben keinen geistigen dauerhaften, sondern einen fetten schweren Wein.

keiner elektrischen Mittheilung fähig ist, und seine zarten Bestandtheile durch das Feuer äußerst getheilt werden, die Wirkung der verdünnten und elektrischen Luft hingegen auf die Zwischenräume des Holzes und der Weinfässer gehindert wird: so kam man auf den Gedanken, Schwefel in den Kellern anzuzünden, und dadurch die Fässer zu isoliren. Man stellte bey herannahenden Gewittern Versuche an, die der Erwartung vollkommen entsprachen. Seitdem man Schwefel in den Kellern anzuzünden pflegte, nahm man nicht die geringste Aenderung in der Güte des Weins mehr wahr. Dieses Verfahren, das weder mühsam noch kostbar ist, verdient alle Aufmerksamkeit. Man setzt einige Kohlpfannen mit glühenden Kohlen in den Keller, wirft auf jede derselben ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund zartgestossenen Schwefel, verschließt die Thüren fest und läßt den Keller von dem Dampf durchziehen. Es ist wohl unnöthig zu erinnern, weil es sich von selbst versteht, daß man zu solcher Zeit nicht in den Keller gehen soll, man könnte sich leicht gefährlichen Anfällen aussetzen. Es ist gut, wenn man dieses Schwefelanzünden alle 14 Tage wiederholt, wenigstens zu der Zeit, wenn der Himmel gewitterhaft aussieht, und es zu blitzen anfängt.

(Oeconom. Wochenblatt, 1794.)

---

10) Umgeschlagene Weine und verdorbenen Essig wieder herzustellen.

Es ereignet sich bisweilen der Fall, daß junge Weine, wenn sie vernachlässiget werden, ganz umschlagen, dick, zähe, schleimigt werden, und einen faulen höchst ekelhaften Geruch und Geschmack annehmen; dieses ereignet sich auch nicht selten bey dem Weinessig. — Mit

solchen

solchen verdorbenen Flüssigkeiten wußte man bis jetzt nichts anzufangen, man mußte sie wegschütten; ich glaube daher einigen Dank zu verdienen, wenn ich dem Publikum eine leichte Methode bekannt mache, welche ich entdeckt habe, um solche Flüssigkeiten wieder brauchbar zu machen.

Das ganze Verfahren besteht darin, daß man solche verdorbene Weine und Essig mit frisch geglühtem Kohlenpulver tüchtig schüttelt, und zwar auf solche Art: man läßt von dem verdorbenen Wein oder Essig den dritten Theil vom Faß ab, schüttet alsdann zu dem noch im Faß verbliebenen so viel gröblich zerstoßene Holzkohlen, daß auf jedes Maas Wein oder Essig 1 Loth von letztern kommt, stopft alsdann das Faß zu und schüttelt es eine Viertelstunde tüchtig. Jetzt zapft man die Flüssigkeit ab, seihet sie durch eine dichte Leinwand, und bringt sie auf ein reines frisches eingebrenntes Faß. Die Flüssigkeit aber, welche man zuerst aus dem Faß ließ, schüttet man wieder hinein, setzt die gehörige Menge Kohlenpulver zu, und verfährt damit eben so. — Der Wein wird jetzt nach dem Durchseihen wieder vollkommen hell, dünn, flüssig und angenehm von Geruch und Geschmack seyn, und so ist es auch mit dem Essig. — Es ist gleich viel, was es für Kohlen, ob es harte oder weiche sind, nur müssen sie in einem verdeckten Gefäße vorher gut abgeglüht seyn. Bey einem Faß läßt sich das Schütteln nicht gut unternehmen, man muß daher den Wein in einen Kübel zapfen und mit Ruthen peitschen, oder sonst auf eine andere Art eine starke Bewegung veranstalten. — Schwache Weine, die wenig Geist enthalten, wie z. B. unser Erfurter Wein, werden durch diese Behandlung noch schwächer, weil die Kohlen etwas Weingeist versetzen. Daher thut man besser, wenn man solchen schwachen

Wein durch ein saures Ferment zu Essig macht, und alsdann diesen faulicht riechenden Essig durch Kohlen reiniget. Geistreiche, verdorbene Weine aber erleiden keinen beträchtlichen Nachtheil durch die Behandlung mit Kohlenpulver, und können hernach recht gut getrunken werden.

(Oeconom. Wochenblatt, 1794.)

---

11) Schlechte verdorbene Weine im Herbst wieder gut und trinkbar zu machen.

Man darf solchen zur Herbstzeit nur über Weintrester, die noch nicht zu hart ausgekeltert sind, schütten, ihm Zeit lassen sich in dieselbe hineinzuziehen, dann keltert und preßt man solchen noch einmal aus, so erfrischt sich der fast ganz abgestandene Wein und wird wieder gut und trinkbar.

(Oeconom. Wochenblatt, 1793.)

---

12) Wein zu schönen nach Maupin.

Auf einen Würtemberger Eymer das Weiße von 90 Eyern genommen, in eine Flasche von 3 Schoppen oder 1 Maas gegossen, dazu Regenwasser gethan, oder so man es nicht haben kann, gekochtes Wasser; nachdem es wieder erkaltet, so viel, daß ein Drittel leer bleibe; dieses schwenke einige Minuten wohl durch einander, daß es sich wohl menge und zu Schaum werde; alsdann nimm 2 mäßige Tonnen oder reine Häfen, den einen fülle von dem Wein, der geschönt werden soll, thue das vorige

rige dazu, gieße alles öfters in den beyden Geschirren hin und wieder; eben so verfahre alsdann mit 2 Gölten oder Stützen, deren du das eine zuvor mit solchem Wein gefüllt hast. Inzwischen lasse in dem Faß Wein, so geschönt werden soll, eine Viertelstunde mit einem Stock rühren, gieß die Schöne, wenn der Wein in voller Bewegung ist, hinein, und rühre noch eine Viertelstunde, spündet ihn zu, zapfet ihn, wenn er nicht sonderlich stark ist, in 8, längstens 14 Tagen an; und wenn ihr ihn schön befindet, so ziehet ihn ab. Dem Ausländer dient zur Nachricht, daß ein Würtemberger Eymer 2 Rheinische Ohm und circa 3 oder 4 französische Pieters oder 154 französische Feldmaas sey.

---

13) Daß der neue Wein nicht schwer, oder doch in schlechten Kellern weniger schwer werde, nicht lange schwer bleibe, und seine Kraft bis auf den letzten Tropfen behalte.

Man wirft $\frac{1}{2}$ Pfund gemeines Salz in jeden Eymer, wenn er noch süß ist, oder doch seine Gährung noch nicht geendet hat. Man läßt ihn im ersten Jahr zwey bis dreymal ab. Man darf nicht fürchten, daß man einige Salzigkeit deswegen am Wein spüren werde. Man hat die Probe mit einem Maas Wasser gemacht, und den hundert und sechzigsten Theil von $\frac{1}{2}$ Pfund Salz darin aufgelöst, und keine Salzigkeit darin verspürt.

Man hat von gutem Amsthaler Wein (als ein Würtembergischer vorzüglicher Wein) bey guten Jahrgängen zum eigenen Gebrauch eingelegt, in einem äußerst schlech-

ten Keller, worin die Weine schwer wurden, und oft etliche Jahre schwer blieben. Dies gab zu verschiedenen Versuchen Anlaß, bis sich endlich diese gute Auskunft zeigte.

Es vermuthen einige, daß Vitriolgeist in so geringer Quantität, daß man in einem Maas Wasser keine Säure merkt, und dieses 160fach auf einem Eymer, eben das oder noch mehr leiste.

(Oeconom. Wochenblatt, 1790.)

---

14) Sauer gewordenen Wein wieder gut zu machen.

Nimm Ossa sepiae 1 bis 2 Pfund auf ein ganzes Faß sauer gewordenen Wein, zerstoße sie klein und thue sie ins Faß, welches darauf stark geschüttelt werden muß, so, daß die Ossa mit dem Wein gut vermengt wird. Wann dies geschehen, so wird das Faß zugespündet, und nachdem alles recht gearbeitet hat, so ist der Wein, wenn er auch essigsauer gewesen ist, wieder gut. Damit aber der Wein recht in Arbeit komme, so muß man von einem Faß auf eine Wasserkanne abzapfen, ehe man die Ossa sepiae hineinthut, und dann etwa nach 2 bis 3 Tagen, wenn das Brausen im Faß sich gelegt, wird der abgezapfte Wein wieder hineingegossen, das Faß damit vollgefüllt, und nach 5 Tagen ist die völlige Säure hinweg.

Anmerkung 1. Will man dem Wein noch überdies eine Lieblichkeit und zugleich ein Feuer geben, so zapfe man aufs neue etwa 4, 5 bis 6 Granik Wein ab in eine Kanne, nehme 1 Granik des schönsten weißen Ho-

nigs und mische beydes unter einander. Dann nimmt man etwa 1 Quart oder mehr, oder weniger, nachdem man es für nöthig findet, guten spiritum vini, gießet ihn sachte über den mit Honig vermischten Wein, so, daß er oben bleibt, und zündet ihn an. Wenn er nun im besten Flammen ist, so wirft man ein Tuch darüber und dämpft das Feuer, läßt es hierauf 24 Stunden stehen, und gießt es dann in das Faß Wein, rühret alles mit einem Stock wohl unter einander, spündet das Faß zu, und läßt den Wein nach diesem noch 14 Tage oder länger stehen, bis daß er sich wieder aufklären kann.

Anmerkung 2. Man pflegt die Ossa sepiae iooweise, so etwa 4 bis 5 Pfund wiegen, zu kaufen, und, wenn man wohlfeil dazu kommt, so kosten sie etwa 1 Rthlr.

Anmerkung 3. Ueberhaupt kann die Gährung saurer Dinge durch einen Zusatz vom Alkalischen gehemmt werden. Etwa 1 Loth Oleum tartari per deliquium in ½ Eymer Bier oder Wein gegossen, bewahrt solchen vor dem Sauerwerden, und corrigirt die Säure, wenn sie schon da ist. Der Wein wird einem alten Wein ähnlich und ist dabey gesund.

Hartolt.

---

15) Die Entfärbung des Weins auf eine vortheilhafte Art zu heben.

Bisher hat man vielmehr ein Mittel gesucht, dem rothen Wein seine Farbe zu erhalten, daß selbige nicht gar abfallen oder braun werden möchte. Aber man hat

noch

noch nicht dazu gelangen können, als mit Zusatz von färbenden Dingen. — Ob man auch schon dicke rothe Weine findet, welche mehr schwarz als roth anzusehen sind, so legen doch selbige durch das Alter und mit der Zeit sehr viel von ihrer Farbe ab; wie man solches an dem Pontak, Vineras, Alikanten, Heremitage und auch an unsern Landweinen sehen kann. — Die mehresten, wo nicht alle rothe Weine, haben die Farbe von der Haut, welche die Beere umgiebt, und kann man dieses damit beweisen, daß, wenn diese Trauben, rothe und schwarze, alsbald unter die Kelter gebracht werden, daß daraus kein rother, sondern ein weißer Wein wird. Hingegen wenn der Most lang an den Trestern steht, daß er anfängt zu gähren, so erhält er eine rothe Farbe, und damit auch einen anziehenden Geschmack, wird deswegen rauher, als wenn er gleich anfangs auf die Kelter gebracht worden wäre. — Doch ist auch eine besondere Art Trauben, welche man hier zu Lande Färber nennt. Diese haben wirklich einen rothen Saft, ja sogar der Saft in den Blättern des Weinstocks ist zu der Zeit, da die Trauben bald reif sind, roth. — Diese Trauben geben dem Wein eine dauerhafte rothe Farbe. Es folgt aber auch die Ungelegenheit daraus, daß derselbe hart und anziehend wird. Die Farbe des rothen Weins hat, nach einiger Meinung, den vielen Weinstein zur Ursache, deswegen, wenn diese Weine lang liegen, so setzen sie auch mit dem Weinstein die Farbe ab. Und wenn man dergleichen, auch stark rothe Weine, durch Sand oder leimichte Erde laufen läßt oder filtrirt, so lassen sie den mehreren Theil der Farbe darinnen zurück. Es entgeht aber auch zugleich dem Wein der gute Geschmack.

Ein

Ein französischer berühmter Naturkundiger Rohault hat den Versuch gemacht, und rothen Wein auf Armenischen bolus oder andere fette kreiden-artige Erde gegossen, die Bouteille wohl zugestopft, in die Sonne gestellt, wodurch der Wein in wenig Tagen, nachdem die Erde die Farbe an sich gezogen, ganz weiß als Wasser wurde, und zugleich nicht mehr als Wein, sondern als mit Wasser vermischter Weingeist schmeckte.

Wenn aber rothe junge Weine zum Frieren ausgesetzt werden, so legen sie zwar gleich wie die weißen eine große Menge Weinstein ab, sie werden aber doch wie am Geist und Stärke, also auch an Farbe viel dicker. Hingegen fallen öfters unsere rothen Weine von ihrer Farbe fast völlig ab, ohne daß man eine wahrhafte oder natürliche Ursache davon angeben kann. Ich habe es selbst erfahren, daß ein recht schöner und guter rother Wein, von Neccarrems, welcher in ein von Burgunder Wein neuerlich ausgeleertes Feuillet gefüllt worden, in Kurzem seine Farbe fast gänzlich verlohren, und mehr als der sogenannte Hünninger Blaicher blaß worden. Da er also weder statt rothen noch weißen Weins konnte gebraucht werden: so wurde der Versuch gemacht, ob nicht Quittenwein könnte daraus gemacht werden. Deswegen hat man geschelte und ganz dürr geschnittene Quitten in ziemlicher Menge in das Fäßchen gethan. Als man aber nach kurzer Zeit diesen Wein probirt, so war die noch übrige rothe Farbe fast gänzlich absorbirt, und nachdem dieser Wein in Bouteillen gefüllt und wohl bouchirt worden, hat er auf das neue wieder angefangen zu fermentiren, so daß er als ein guter junger Champagner Wein brausete, hatte dabey einen guten Quittengeschmack, und die Farbe als der sogenannte Oeil de perdrix oder rother

Cham-

Champagner. — Dieser Zufall kann zu mehreren Proben und Erfindungen Anlaß geben, daß man auch weiße Weine durch Quitten, Pomeranzen und dergleichen Früchte in Gährung bringen und also allerhand wohlschmeckende, ja gar eine Art Champagnerwein bereiten könne.

(Selecta physico-oeconomica.)

III.

III.

Mancherley

Weinverfälschungen,

nebst ihren sichern Entdeckungen

vermittelst

verschiedener bewährter Hülfsmittel.

1) Verfälschungen des Weines, und die Mittel sie zu entdecken, auch die Art der beygemischten Substanzen zu bestimmen; nach Hebenstreit.

Dem Wein werden häufig fremde Substanzen verschiedener Art beygemischt, und dies geschieht theils ohne Absicht und nur zufälliger Weise, theils geflissentlich, um theure Weine nachzukünsteln, saure und unangenehm schmeckende zu verbessern, oder solche, die leicht umschlagen, haltbarer zu machen.

Ich erwähne hier nichts von den aus bloßem Obste, oder größtentheils aus diesem, verfertigten Weinen, sondern schränke mich blos auf die eigentlichen zufälligen oder absichtlichen Verfälschungen ein.

Den schlechtern Sorten der süßen feurigen Weine, zuweilen auch den rothen Weinen, wird Brantwein betrüglicher Weise zugesetzt, um sie hitziger zu machen.

Die Champagnerweine werden nicht selten so nachgemacht, daß man schlechte säuerliche Weine mit einer gewissen Quantität Kalk oder Pottasche anmacht, auch wohl Taubenkoth zusetzt, und indem die Mischung noch braust, sie auf Flaschen zieht und diese fest verstopft, da sodann dieses Gebräu, wenn man es in Gläser gießt, wie wahrer Champagner, auch wohl noch stärker, mousirt. — Die rothen Weine werden, doch ohne Nachtheil für die Gesundheit, mit dem Safte rother oder schwarzer herber Beeren, besonders der Preißel- und Heidelbeeren verfälscht, oder auch durch Verfälschung solcher Säfte, nebst einem Farbeextract aus Blauholz, mit

schlech-

schlechten weißen Weinen nachgemacht. — Hingegen ist es für die Gesundheit nicht gleichgültig, wenn rothe Weine, um den zusammenziehenden Geschmack des Pontaks zu bekommen, mit Alaun versetzt werden. — Den meisten und schädlichsten Verfälschungen sind die meisten Rhein- und Franzweine unterworfen. Dahin gehört:

1) Das Schwefeln; da die Weinfässer, ehe man den Wein darauf füllt, mit dem Dampfe hineingeworfnen brennenden Schwefels ausgeräuchert werden. Dieses geschiehet, um die Weine haltbarer zu machen, und ihnen eine höhere Farbe zu geben. Mäßiges Schwefeln ist unschädlich, und bey einigen Weinen fast nothwendig. Nur das Uebermaas ist der Gesundheit nachtheilig. Uebrigens ist diese Art, den Wein durch Kunst zu ändern, (denn Verfälschen will ich es aus dem oben angeführten Grunde nicht geradezu nennen) diejenige, welche wenigstens in Deutschland die Aufmerksamkeit der Obrigkeiten und Gesetzgeber zuerst auf sich gezogen hat. In den Reichsabschieden von Rotenburg an der Tauber im Jahr 1487, von Lindau 1497 und von Freiburg in Breißgau 1498, wurde die Quantität des zum Aufbrennen des Weins gestatteten Schwefels gesetzlich bestimmt, und denjenigen, welche dieses Maas überschreiten würden, Strafe angekündigt. Imman. Weber. Comment. jurid. de crimine adulterationis vinorum, Jen. et Lipſ. 1751.

(— Uebrigens ist das älteste bekannte Verbot der Weinverfälschungen in Deutschland vom Jahr 1475 M. s. Datt de pace imperii publica L. V. Ulm. 1698. fol. 632. In Holland gab schon Wilhelm Graf von Hennegau, Seeland und Holland im Jahr 1327 eine Verordnung über diesen Gegenstand.) —

2) Der

2) Der Zusatz von Bleyglätte oder Bleyzucker, wodurch der saure schlechte Wein milder und lieblicher gemacht wird, und eine schönere Farbe bekommen soll.

Diese Art der Verfälschung ist eine der allerschädlichsten, und doch besonders in einigen Ländern sehr gemein. Das Bley und seine verschiedenen Zubereitungen wirken wie schleichende Gifte auf den menschlichen Körper; und die Folgen, welche der öftere Genuß eines durch jene Zusätze vergifteten Weins verursacht, sind Krämpfe und Verengerung der Därme, hartnäckige Verstopfung des Leibes, mit den heftigsten Schmerzen begleitet, (die sogenannte Bleykolik) Gliederreißen und langwierige Auszehrung.

Die Alten scheinen nichts von dieser Verfälschung geahndet, noch weniger ihre traurigen Wirkungen erkannt zu haben. So sehr waren sie von dieser Vorstellung entfernt, daß Columella (de Re ruft. C. XII. c. 19.) den Rath giebt, den Most in bleyernen Kesseln zu kochen. Lange scheint man diese schädlichen Künste in geheim geübt zu haben, ohne daß jemand, die Weinverfälscher selbst vielleicht nicht ausgenommen, die dadurch veranlaßten Krankheiten ihrer wahren Ursache zuschrieb. Man will übrigens nicht entscheiden, ob es gegründet sey, was Weber versichert, daß der erste Erfinder dieser und anderer Weinverfälschungen in Deutschland, ein gewisser Mönch vom Schwarzwalde, Namens Martius Bavarus gewesen sey.

Zu Ende des vorigen Jahrhunderts kam man der Sache zuerst auf die Spur. Damals wurde im Würtembergischen und in andern Gegenden eine mit den obgedachten Zufällen begleitete Krankheit sehr gemein, welche

der

der gemeine Mann, da man ihren Zusammenhang mit dem Weintrinken einzusehen anfieng, die Weinkrankheit nannte. (C. Gockels Beschreibung des durch Silberglätte versüßten sauren Weins und der daher von 1694 bis 1696 entstandenen vormals unerhörten Weinkrankheit. Ulm 1697. 8.) Bey näherer Untersuchung fand sichs, daß der Grund des Uebels die Verfälschung der Weine mit Bleyglätte (Silberglätte) war, und nun erfolgte im Jahr 1697 die Würtembergische Verordnung, in welcher dieser Frevel aufs strengste untersagt, und Mittel, eine solche Weinverfälschung zu entdecken, bekannt gemacht wurden. Ihr folgten bald und zu wiederholtenmalen, in und außer Deutschland mehrere obrigkeitliche Verordnungen über eben diesen Gegenstand nach.

3) Mit fressendem Queckſilbersublimat und

4) Mit Arsenik geschehende Verfälschung. Mit diesen beyden Dingen, welche unter allen bekannten Giften die heftigsten und tödtlichsten sind, sollen die Holländer verschiedene, besonders französische Weine, welche sie nach entfernten Gegenden heißer Himmelsstriche schicken, verfälschen, damit sich dieselben besser halten. (Sapoli metodo di conoscere alcune delle piu dannose adulterazioni che si fano a vini, 1787, 88.)

Bey uns wird diese Verfälschungsart nicht leicht vorfallen. — Ohne Absicht wird dem Wein zuweilen beygemischt:

1) Eisen; wenn die Weintonnen mit eisernen Reifen gebunden sind.

Dieses ist unschädlich. —

2) Kupfer; besonders wenn die Weinfässer messingene Hähne haben, welche nicht reinlich gehalten werden

den und sich nach und nach mit Grünspan überziehen, der in den Wein übergeht. Diese letztere Mischung kann der Gesundheit schaden, wo sie sich findet, aber der Weinhändler kann freylich auf keine Weise eines freventlichen Betrugs beschuldigt werden, indem auch das Kupfer den Geschmack des Weins eher verschlimmert als verbessert. Dennoch verdient der Kupfergehalt im Weine Ahndung, weil er fast immer eine Folge der Nachlässigkeit und des Mangels an Reinlichkeit ist.

Um nun zu entdecken, ob und mit welchen fremden Stoffen ein Wein vermischt oder verfälscht sey, bedient man sich der chemischen Untersuchung. Diese kann geschehen, entweder:

1) mit Anwendung des Feuers; oder

2) durch die sogenannten Scheidungsmittel. (Reagentia.) —

I. Feuer und Hitze wendet man zur Untersuchung verdächtiger Weine an:

1) Bey der Destillation.

Dieser kann man sich bedienen, um zu erfahren, ob süße Weine mit Brantwein versetzt sind. Denn der zugemischte Brantwein geht bey einem geringern Grad der Hitze über, als der Weingeist, welcher ein Bestandtheil des Weins selbst ist, und erst bey der Siedehitze des Weins entwickelt wird. Ein Wein also, aus welchem man in der Destillation bey einer geringern Hitze Weingeist in der Vorlage erhält, ist mit Brantwein angemacht; (diese Prüfungsart hat Dr. Hahnemann in Leipzig angegeben. *)

2) Zu

*) Man sehe auch Maquers chemisches Wörterbuch Th. VII. 163, wo sehr schöne Bemerkungen darüber stehen.

2) Zu Abdampfung des Weins, und

3) Zu weiterer Untersuchung und Schmelzung des solchergestalt erhaltenen trocknen Rückbleibsels.

Dieses Mittels bedient man sich, um bey Weinen, welche der Beymischung eines Metalls verdächtig sind, die Gegenwart und Art desselben zu entdecken. Man läßt eine große Quantität Wein in offenen Geschirren bey langsamen Feuer nach und nach verdampfen, das trockne Ueberbleibsel aber in einem reinen wohl verschlossenen Schmelztiegel, mit einem tauglichen brennbaren Stoffe vermischt, in starkem Feuer schmelzen; so findet man, wenn der Verdacht der Verfälschung gegründet war, das Metallkorn mit seiner natürlichen Farbe und mit Glanz im erkalteten Schmelztiegel liegen. Diese Untersuchungsart giebt zwar in Ansehung des Gehalts an Bley, Eisen, Kupfer ꝛc. sichere Resultate, aber sie ist nicht überall anwendbar, und auch beschwerlich, weil man, da des schädlichen Metalls ungemein wenig ist, sehr beträchtliche Quantitäten Wein dazu nehmen muß, und die Arbeit langsam von statten geht. — Leichter, kürzer und bey gehörigem Verfahren nicht weniger zuverlässig ist:

II. Die Prüfung verdächtiger Weine durch Scheidungsmittel. (Reagentia.) Mit diesem Namen bezeichnet man überhaupt solche Substanzen, welche diese Wirkung bey flüssigen Mischungen äußern. Diejenigen, deren man sich zur Untersuchung des Weins bedienen kann, sind vornämlich folgende:

a) Das zerstoßene Weinsteinsalz.
(Oleum tartari per deliquium.)

Wenn man zu einem rothen Wein, welcher Alaun enthält, nachdem derselbe, um die nöthige Durchsichtig-

keit

keit zu erhalten, mit etwas Wasser verdünnt worden ist, dergleichen Salz tröpfelt, so wird der vorhin klare rothe Wein trübe und graublau, und macht, wenn man ihn stehen läßt, einen weißgrauen Bodensatz. —

b) Die Auflösung der Schwererde im Essig.

Sie wird so zubereitet: man läßt fein gepülverten Schwerspath mit doppelt so viel Kohlenstaub, in einem gut vermachten Schmelztiegel eine Stunde lang in starkem Feuer glühen. Dann wird das Pulver aus dem Schmelztiegel genommen, und so lange mit vielem Wasser geschlemmt und abgewaschen, bis dieses keinen Geschmack weiter davon annimmt. So bekommt man die Schwererde. Wenn diese in gutem destillirten Weinessig aufgelöst wird, so ist die Flüssigkeit, von welcher ich hier rede, fertig. *) Sie ist ganz wasserhell; schüttet man aber einige Tropfen davon in stark geschwefelten Wein, so wird derselbe alsobald trüb, und macht einen schweren weißen Bodensatz.

c) Der Phosphorus.

Legt man ein Stückchen von diesem in kupferhaltigen Wein, so überzieht es sich in kurzer Zeit mit einer braunrothen Rinde, welche wie Kupfer glänzt.

d) Die Zuckersäure.

Thut man von dieser nur ein klein Stückchen zu Champagner oder anderm Wein, welcher Kalk enthält, so wird derselbe sogleich weißliche Streifen oder Wolken zeigen, und einen dünnen Bodensatz von ähnlicher Farbe machen.

e) Der

*) Am geschwindesten erhält man sie in den Apotheken.

e) Der kaustische Salmiakgeist.

Gießt man einige Tropfen von diesem zu einem Weine, welcher ätzenden Sublimat enthält, so schlägt sich ein gelber Bodensatz nieder. *)

f) Die Auflösung des Kupfers in kaustischem Salmiakgeist.

Diese hochblaue Flüssigkeit wird, wenn man von einem mit Arsenik vermischten Wein dazu gießt, grünlich, und macht einen schmutzig gelbgrünen Boden, welcher, getrocknet und auf glühende Kohlen gestreut, einen nach Knoblauch stinkenden Dampf giebt.

g) Kalkwasser.

Gießt man von diesem etwas zu Wein, welcher ätzenden Sublimat enthält, so entsteht ein pomeranzenfarbiger Niederschlag.

h) Stahl.

Wird ein polirtes Stahlblech in dem Wein, worein man es gelegt hat, kupferroth, so enthält der Wein Kupfer.

i) Galläpfeltinctur.

Sie wird bereitet, indem man einen Theil Galläpfelpulver mit 4 Theilen Weingeist eine Zeitlang in der Wärme wohl verdeckt stehen läßt, bis die Flüssigkeit eine dunkelrothe Farbe angenommen hat. Gießt man einige Tropfen dieser Tinctur zum Weine, und derselbe wird schwarz davon, so ist dieses ein Beweis, daß er Eisen enthält. (M. s. Churfürstl. Sächsische Verordnung wegen der Verfälschung des Weins, von 1787.)

k) Die

*) Nimmt der Wein vom kaustischen Salmiakgeist eine blaue Farbe an, so enthält er Kupfer.

k) Die gemeine oder Würtembergische Weinprobe.

Sie heißt deswegen die Würtembergische, weil sie in diesem Lande zuerst, wo nicht erfunden, doch zur Prüfung des Weins angewendet, und durch Landesherrliche Verordnungen vorgeschrieben worden ist.

Man bereitet sie folgender Gestalt:

Ein Theil Auripigment und 2 Theile ungelöschter Kalk werden beyde, wohl gepülvert und gemischt, mit 12 Theilen destillirten Wassers in der Wärme digerirt, und die Flüssigkeit sodann durch Löschpapier geseihet. Diesen Liquor hat man lange Zeit als das zuverlässigste Mittel, die Verfälschung des Weins mit Bleyglätte zu entdecken, angesehen, und daher auch überall zu Prüfung verdächtiger Weine von Obrigkeits wegen vorgeschrieben.

Wenn man nämlich etwa 30 Tropfen dieses Liquors zu einem Spitzglas Wein thut, so entsteht, wenn dieser rein und unverfälscht ist, blos ein leichter gelber Niederschlag: enthält aber der Wein Bley, so wird er von der Würtembergischen Weinprobe braun oder schwarz, und macht einen eben so gefärbten Niederschlag. Allein man hat gefunden, daß eben diese Erscheinung sich auch zeigt, wenn der Wein zufälliger Weise Eisen oder Kupfer enthält, und es ist daher das Schwarzwerden des Weins von der Würtembergischen Weinprobe kein Kennzeichen der Verfälschung durch Bley allein, sondern blos ein Beweis der Gegenwart metallischer Theile überhaupt, deren Natur unbestimmt bleibt, wenn man es blos bey diesem Versuche bewenden läßt. (M. s. I. C. Gehler Progr. I. II. de vini ferro adulterati docimasia Lipsi. 1782. in 4.) (Leonhardi vinorum alborum metallici contagii suspecto-

ctorum docimasiae curae repetitae et novae. Vitemberg 1787. in 4.) *)

1) Die Blut- oder Berlinerblaulauge — richtiger phlogistisirtes Alkali. **)

Die beste Bereitung derselben ist folgende: man läßt 1 Loth reines Berlinerblau, 2 Loth gereinigte Pottasche und 12 Loth Wasser zusammen bey mäßigem Feuer bis auf die Hälfte einkochen, gießt es sodann durch Löschpapier und schüttet nach und nach so lange gut destillirten Weinessig dazu, bis nichts Blaues mehr niederfällt.

Die klare Feuchtigkeit wird nochmals durch Löschpapier geseiht, bey gelindem Feuer langsam abgeraucht, und alsdann in der Kälte krystallisirt. Die erhaltenen gelben Krystallen lößt man in dreymal so viel Wasser, als sie wiegen, auf, und so ist die Flüssigkeit, von welcher ich hier rede, fertig. (M. s. oben gedachte Churfürstlich Sächs. Verordnung von 1787.) Bequemer und fast eben so rein kann man sie erhalten, wenn man Berlinerblau mit viermal so viel frischen Kalkwasser eine halbe Stunde lang kocht, und die Flüssigkeit sodann durchseihet. — Die Blutlauge hat die Eigenschaft, fast alle Metalle aus den Flüssigkeiten, worinnen sie aufgelöst sind, in Gestalt verschiedentlich gefärbter Bodensätze nieder zu schlagen, nämlich:

Das

*) Wenn die Würtemberger Weinprobe die Gegenwart eines Metalles überhaupt zeigt, so darf man nur eine andere Quantität dieses Weins mit einigen Tropfen Salzsäure versetzen. Entsteht ein weißer wolkiger Niederschlag, so wird die Verfälschung durch Bley wahrscheinlicher.

**) Jetzt blausaures Alkali.

Das Eisen blau.
Das Kupfer braunroth.
Das Bley (je nachdem sie mehr oder weniger rein ist) grünlich-röthlich oder hellweiß.
Den Arsenik und das Queckſilber aber weiß.

Sie ist also ein bequemes Mittel, um bey einem Weine, welchen die gemeine Weinprobe schwarz gefärbt hat, zu entdecken, ob dieser Niederschlag Eisen, Kupfer oder ein anderes Metall sey. Nur ist es zur Zeit noch keinem Chemisten gelungen, die Blutlauge völlig rein von allem Eisengehalt zu bereiten, und sie kann daher, ihres Eisengehalts wegen, einen Niederschlag mit einem Wein machen, der doch selbst von allem Metallgehalt frey ist. Auch bleibt, wenn sie weiße Niederschläge macht, unentschieden, ob der Wein Bley oder Arsenik, oder fressend Sublimat enthalte, welches noch erst durch andere Proben ausgemittelt werden muß.

m) Die Hahnemannische Weinprobe. (Aqua hepatica acidulata. Zuerst angegeben von Dr. Hahnemann. M. s. Crells chem. Annal. 1788. 4. St. und Anzeig. D. M. 1790. S. 30.)

Die Bereitung derselben ist folgende: man läßt zuerst gleiche Theile kalcinirte Austerschaalen und reinen Schwefel, beydes zusammen gepülvert, in einem gut lutirten Tiegel weiß glühen, sodann schüttet man 2 Quentchen der so erhaltenen Kalkschwefelleber und 7 Quentchen Cremor tartari in eine Flasche, welche etwas über 1 Pfund Wasser hält, füllt dieselbe bis an den Hals mit Wasser, verstopft sie, und schüttelt die Mischung etwa 10 Minuten lang herum.

Die abgeklärte Flüssigkeit ist der Probeliquor, von welchem ich hier rede, und muß in wohlverstopften klei-

nen

nen Gläsern aufbewahrt werden. Diese Flüssigkeit verändert den Wein, wozu man sie tröpfelt, gar nicht, wenn derselbe entweder ganz rein ist, oder nur einen unschädlichen Eisengehalt hat. Hingegen färbt sie ihn, wenn er ein schädliches Metall, besonders Bley oder Kupfer enthält, augenblicklich schwarz oder braun, und schlägt einen eben so gefärbten Bodensatz nieder.

n) Die Vitriolsäure.

Wenn aus einem Wein, zu welchem man etwas von dieser Säure gießt, plötzlich ein weißer schwerer Niederschlag zu Boden fällt, welcher auf glühende Kohlen geworfen, nicht verfliegt, so ist das ein Beweis, daß dieser Wein Bley enthalte.

Will man nun einen verdächtigen Wein prüfen, so verfährt man am sichersten und leichtesten folgender Gestalt:

1) Beym rothen Wein, um zu versuchen, ob er mit Alaun angemacht sey. Man tröpfelt etwas zerfloßnes Weinsteinsalz hinein; wird der Wein trübe und macht einen Bodensatz, so enthält er Alaun; wo nicht, so ist er rein. (M. s. II. a) —

2) Zum verdächtigen Champagner thut man etwas Zuckersäure. (II. d) Enthält er Kalk, so zeigt sich ein weißer erdiger Niederschlag.

3) Zum Wein, von welchem man glaubt, er sey überschwefelt, gießt man etwas von der Auflösung der Schwererde in Weinessig, (II. b) welche, wenn der Verdacht gegründet ist, augenblicklich einen schweren weißen Bodensatz in beträchtlicher Menge macht.

4) Um

4) Um zu erfahren, ob in einem Wein ein schädliches Metall, und welches enthalten sey? theile man ihn in 6 Gläser, welche ich hier mit No. 1. 2. 3. 4. 5. 6. bezeichnen will.

In das Glas No. 1. tröpfle man von etwas der Hahnemannischen Weinprobe; (II. m) bleibt der Wein hell und unverändert, so ist er entweder ohne allen Metallgehalt, oder er enthält blos Eisen, ist mithin unschädlich.

Um zu erfahren, (wenn etwas daran gelegen seyn sollte) ob er nur Eisen oder gar kein Metall enthalte, so gieße man in No. 2. etwas Galläpfel-Tinktur (II. i) oder Blutlauge; (II. l) wird von jener der Wein schwarz oder purpurfarbig, und von dieser blau, so ist er eisenhaltig, bleibt er hell, wie vorher, so ist er ohne allen Metallgehalt.

Ist aber der Wein in dem Glase No. 1. schwarz oder dunkelbraun geworden, so enthält er schädliche metallische Theile, entweder Bley oder Kupfer. Um zu erfahren, welches von beyden? so gießt man in No. 3. einige Tropfen Vitriolöl, trübt sich der Wein und macht einen weißen Niederschlag, der auf Kohlen nicht verfliegt, so enthält er Bley; (II. n) geschieht dieses nicht, so legt man in No. 4. ein polirtes Stahlblech (II. h) oder ein Stückchen Phosphorus; (II. c) bekommt der Stahl oder der Phosphorus darin nach einiger Zeit eine kupferfarbige Rinde, und macht die Blutlauge, (II. l) die man auch zu dieser Probe anwenden kann, einen braunrothen Niederschlag, so ist Kupfer in dem Wein.

Ist der Wein bey der Probe No. 1. zwar nicht dunkel worden, hat aber doch einige Trübung und einen weißlich gelben oder graulichen Niederschlag gezeigt, so kann er ätzenden Queckſilbersublimat oder Arsenik enthal-

ten. Man gießt daher in No. 5. Kalkwasser; (II. g) macht dasselbe einen pomeranzenfarbigen Niederschlag, so ist der Wein mit Sublimat versetzt. Geschieht dieses aber nicht, so gießt man in No. 6. etwas von der Auflösung des Kupfers in kaustischem Salmiakgeist; (II. f) fällt davon nach einiger Zeit ein schmutzig grüner Niederschlag zu Boden, welcher, auf glühende Kohlen geworfen, mit weißem Rauch und Knoblauchsgestank verfliegt, so ist der Wein mit Arsenik vergiftet. — Ich habe hier die gemeine Weinprobe (II. k) nicht mit zur Untersuchung gezogen, weil sie:

1) Selbst ein Gift und schon deswegen von unachtsamen und in Beysein solcher Personen gefährlich zu gebrauchen ist.

2) Weil sie nach dem, was ich oben gemeldet, ungewisse Resultate giebt.

Will oder muß man sie aber anwenden, und sie färbt den Wein dunkel, so ist es doch nothwendig, daß man hinterher noch alle von No. 1. bis 6. angezeigte Versuche, oder doch einige derselben mache, um zu erfahren, welches Metall der Wein eigentlich enthalte?

---

2) Gaubii in Holland untrügliche Weinprobe.

Gaubius bedient sich bey den Weinen zur Weinprobe, die den Verdacht haben, daß sie mit Bley verfälscht seyn möchten, der sympathetischen Dinte, oder des liquoris vini probatorii, welcher folgender Gestalt verfertigt wird.

Man nimmt 2 Loth Operment oder Auripigment und 4 Loth ungelöschten Kalk; pulverisirt alles aufs beste, und mischet es unter einander. Dieses thut man in eine gläserne Retorte, und schüttet 12 Unzen recht reines Regenwasser darauf. Hierauf wird das Faß wohl verstopft und 20 Stunden in einer mäßigen Wärme gehalten. Während dieser Zeit muß es alle Stunden stark umgeschüttelt werden. Nachdem dieses geschehen, läßt man die Materie ruhig stehen und kalt werden, da dann der Liquor behutsam abgegossen, und in einer Bouteille wohl verschlossen aufbehalten wird. Will man aber lieber die Materie nicht in Digestion stehen lassen, so kann man sie nur eine halbe Stunde, aber nicht länger kochen, so ist die Wirkung einerley. Will man erfahren, ob der Liquor seine gehörige Kraft habe, so nimmt man Essig, worin Bley aufgelöst worden, und läßt einige Tropfen von dem Liquor hineinfallen. Wenn der Essig davon trüb oder schwärzlich wird: so hat der Liquor seine gehörige Eigenschaft. Man muß aber, damit er diese Kraft nicht wieder verliere, das Glas, worin er aufbehalten wird, nur sehr selten aufmachen, weil der Liquor schnell verfliegt, und daher ist es gut, daß man jederzeit, ehe man Wein probiert, vorher die obige Probe mit dem Essig damit anstellet. —

Wenn man etliche Tropfen von diesem Liquor in reinen und mit Bley nicht verfälschten Rhein- oder Moslerwein fallen läßt, so machen sie darin eine weißlichte trübe Wolke. Ist aber ein solcher Wein mit Bley verfälscht, so wird der Wein davon desto röthlicher und schwärzlicher, je mehr Bley er in sich hält. So untrüglich dieses Mittel ist, so dient es doch nur, diejenigen Weinverfälschungen zu entdecken, die mit Bley und andern Metallen gemacht sind. Daher man vermöge dieser

ser Probe, nicht allein entdeckt, daß, sondern auch, womit der Wein verfälscht sey. Jedermann sieht aber wohl ein, wenn ein Wein diese Probe auch gleich aussteht, daß noch nicht daraus folge, daß er gar nicht, sondern nur, daß er nicht mit Bley oder andern Metallen verfälscht sey. *) —

Wenn Butter zu lange in einem bleyernen Gefäß gestanden, und man befürchtet, daß sie davon eine schädliche Eigenschaft angenommen haben möchte: so kann man eben dieselbe Probe damit anstellen. Man läßt nämlich die Butter in einem gläsernen Mörser reiben, und schüttet einige Tropfen von dem Liquor darauf: so wird sie, wenn sie schädlich geworden, eben so wie der Wein, braun und schwärzlich; hat sie aber vom Bley nichts gelitten, so bleibt sie unverändert.

(Stuttgart. physicalisch. Oeconom. Wochenschrift, 1750.)

Chemische Untersuchung einer gekünstelten Weinprobe.

„Die an mich überschickte Bouteille mit sehr trüben Zeug, welches Wein heißen sollte, goß ich gleich selbigen Tag auf ein Filtrum; er gieng aber nicht hell und ganz langsam, und erst nach zwey Tagen durch, schmeckte widrig und nicht anders, als ein auf die Erde im Keller verschütteter, und durch Tücher wieder gesammelter Wein, säuerlicht, so, daß nach dem Geschmack kein Argwohn auf Verfälschung mit Silberglätte, oder einem andern Produkt aus Bley, zu schließen war. Dessen ungeachtet ver-

*) Gaubii Weinprobe ist von der Würtembergischen nicht verschieden. Man vergleiche, was im vorhergehenden Aufsatze von Hebenstreit darüber angeführt worden ist.

verfertigte ich eine Solutionem auripigmenti, tröpfelte davon, als sie noch warm war, in den Wein, welcher aber nicht im geringsten an der Farbe davon verändert wurde; sobald aber nur wenige Tropfen des mit Silberglätte süß gemachten Essigs dazu kamen, wurde es augenblicklich pechschwarz.

Das Oleum tartari per deliquium entfärbte den Wein dunkelröthlich und klärte nach einer Weile den vorher dunkeln Wein auf. Aufgelöstes Capellensilber veränderte nicht das mindeste, wodurch sonst die Gegenwart des Schwefels am geschwindesten verrathen wird.

Zwölf Loth dieses widrigen Getränks aus der Retorte zur trockene überdestillirt, ließen ein übelriechendes Magma, wie ein Gefelz zurück, welches mit destillirtem Regenwasser sich gern auflöste, aber ganz stinkend roch, und wieder von sich selbst etwas, als eine Rußerde niederschlug.

Das Destillirte sah ganz wasserklar, roch aber gleichfalls ekelhaft, brenzlicht, säuerlich und äußerte wenig oder nichts weinhaftes.

Der Satz, welcher von der ganzen Bouteille im Seiher zurückblieb, wog getrocknet 5 Quentchen und 20 Gran, sah wie eine von Cibebenstielen gefärbte Hefenzafericht, als wenn dergleichen eingemischt wären; dieses in offenem Feuer in einem Tiegelchen erstlich nur geröstet, ließ anderthalb Quentchen zurück; diese anderthalb Quentchen gänzlich zu Asche gebracht, wogen noch 2 Scrupel ohne allen Geschmack. Es scheint demnach, dieses Rührmilch ähnliche Gemeng habe mit Syrup oder einer andern Süße aus dem Pflanzenreich, zu einem angenehmen Wein gemacht werden sollen, das vermeinte Kunststück aber sey in einen verdorbenen Wein übergegangen und gänzlich verdorben worden."

An-

Anmerkung. Das Vorherige ist ein Auszug eines Briefs, und die darin vorgekommenen Versuche schicken sich zu den in diesen Blättern schon angeführten Proben verfälschter Weine, die mit Zucker, Cibeben und andern süßen Dingen außer der Silberglätte gemacht werden, die aber alle nicht viel heißen. Es wollen aber viele glauben, daß, wenn man auch einen geringen Weinmost süß in den Keller bringe, und lasse hernach etliche Pfund Cibeben, nebst 10 bis 12 Pfund Zucker, die nach und nach ins Faß gethan werden, damit gähren, so solle es ein vortreflicher Wein werden, der geistig, angenehm und alt schmecke. Allein man sieht aus der obigen Probe, was von dergleichen Künsteleyen zu halten ist.

(Stuttg. Wochenschrift, 1757.)

---

3) Einige besondere Anmerkungen über die eben angeführte Weinprobe sind kürzlich folgende, wie sie in der physikalischen ökonom. Wochenschrift 1756. vorkommen.

Ich kenne, sagt der Verfasser dieser Anmerkungen, verschiedene solche Handgriffe, die eben aus süßen Dingen entstehen, welche die Weine vor der Zeit alt und annehmlich, auch stark machen, und doch nichts als Betrügereyen sind, auch zum Theil Kopfweh und Magenschmerzen verursachen, ungeachtet nichts wenigers als Silberglätte dazu genommen wird. Indessen wird doch niemand läugnen, daß es möglich sey, Produkte unsers Erdbodens, wenn sie noch nicht den ihnen möglichen und vom Schöpfer bestimmten Grad der Vollkommenheit erreicht haben, zu verbessern. Also muß es auch Mittel geben, durch welche eine solche Verbesserung

kann

kann zuwege gebracht werden. Diese Mittel sind entweder entferntere oder nähere. Jene werden das Wachsthum verbessern, wodurch vollkommnere Früchte erhalten werden; diese verbessern die Früchte selbst, und zwar in der ersten, zweyten und dritten Hand. Die Früchte oder Produkte des Erdbodens werden verbessert, wenn die ihre Vollkommenheit hindernde und mit ihrer gegenwärtigen Substanz verbundene Schlacken und Unreinigkeiten geschieden, oder die guten durch Geschicklichkeit, Fleiß und künstliche Verbindung derselben mit andern Dingen in eine weit bessere Gestalt versetzt werden, als der Natur möglich ist, ihnen zu geben. Die Verbesserungsmittel aber müssen nicht betrügen, das ist, keine solchen Mittel seyn, welche der Natur dessen, was ich verbessern will, zuwider, oder derselben schädlich sind. Sie müssen nicht nur das Aeußerliche, die Gestalt und Figur, oder nur einen Theil der Sache, sondern ihr ganzes Wesen und Natur verbessern; und endlich alle Verbesserungen müssen dauerhaft, beständig und keine blos scheinbare und bald wieder vergehende Verbesserungen seyn.

Ich zweifle keineswegs, jedermann werde mit mir in diesen Grundsätzen einig seyn. — Nun fragt sichs jetzo: Ob bey und mit dem Wein eine solche wesentliche, wahre, dauerhafte und nützliche Verbesserung möglich sey? Kurz: ob es möglich sey, schlechtere Weine zu verbessern? Auf diese Frage antworte ich: ja! Schlechte Weine sind entweder saure oder schwache Weine. Ich muß also jenen ihre Säure nehmen, und diesen Geist und Stärke geben. Was ist leichter als dies? spricht ein Bauernverstand. Gieb jenem so viel Süssigkeit, daß seine Säure überwunden wird, und diesem so viel Brantewein, bis es genug ist, so ist beyden geholfen. Dies ist die gemeine Art der Weinverbesserung, aber sie hat

sehr

sehr viel unvernünftiges und schädliches. Die Gründe davon sind im obigen enthalten.

Soll ich solche Verbesserungen wissen, die die natürlichen Mängel des Weins aufheben, und ihnen anstatt der schlechten bessere Eigenschaften, und zwar dauerhaft und beständig geben; so muß ich die Natur des Weins an sich selbst, und den nach der Beschaffenheit des Landes möglichen Grad seiner Vollkommenheit kennen, sodann endlich die Ursache und Beschaffenheit seines gegenwärtigen Fehlers wissen. Allein das ist nicht genug: Ich muß ferner die der Natur des Weins gemäße und derselben annehmliche Verbesserungsmittel, nicht weniger ihre dem Zwecke gemäße Zubereitung, und sodann auch wie und wann sie auf die Besserung des schlechten Weins anwendbar seyen, ganz eigentlich verstehen. Aus diesem siehet schon ein jeder, daß nicht jeder Gedanke und Einfall eines Pfuschers eine wahre Besserung der unvollkommnen Werke der Natur zuwege bringen werde. Und doch sind diese gemeiniglich die größten Praler. —

Der Wein, das edle Gewächs, welcher das Herz des Vernünftigen erfreuet, und andere bis zur Raserey erhitzt, wächset auf unserem Erdboden, und wenn in einer guten Gegend auch Sonne und Witterung übereinstimmen, so geht der Vollkommenheit dieses Tranks durchaus nichts ab. Spanien und Frankreich, das glückseligste Vaterland der vortreflichen Weine, überzeugen uns ohne Widerrede von dieser Wahrheit. Griechenland und Italien ingleichen. Der stille Neckarstrom befeuchtet in seinem Lauf den Fuß der gesündesten Weinberge, eben so wie der muntere Rhein neben seinen Ufern eine ergötzende Reihe der noch weit bessern Weingebirge trägt. Und was soll ich die allen Weinkennern genug bekannten und

ihnen nie genug belobten Weine, die neben dem Main und der Mosel ihre süße und geistvolle Hügel erheben, allererst anpreisen. Genug ist es, an vielen Gegenden wächst vortreflicher Wein, aber alle diese Gegenden haben nicht Wein von gleicher Güte. Und wie oft verursacht nicht eine unglückselige Witterung, daß dieses an sich edle Gewächs dem Mund seiner begierigen Liebhaber bald wie ein feindseliger Essig, bald wie ein abgeschmacktes und kraftloses Wasser, die Lust dasselbe zu genießen entleidet? Sollte diesem Gebrechen nicht zu helfen seyn? Gar wohl. Worin besteht denn dieses erwünschliche Hülfsmittel? Ich wills sogleich sagen. — Nimm das edelste und zwey der unedelsten Dinge des Weins; und wenn du jenes vertrocknet, diese aber durch das Feuer theils verbrannt hast, so befleißige dich, diese drey auf das allerbeste zu vereinigen, sättige sie sodann mit der ersten und süßesten Kraft der Trauben, so hast du eine wahre Medicin auf alle Weine, welche vernünftig von Patienten gebraucht, die Säure niederschlägt, und so angenehm als geistreich macht. —

Der Leser gedenke nicht, daß ich ihm ein Recept aus Creilings alchymistischem Testament mittheile. Ich will das meinige deutlicher machen, als jener das seinige, und dennoch trägt das meinige einem Liebhaber so viel, ja noch mehr, und mit weniger Lebensgefahr versichertes Gold ein, als der Proceß dieses vermeintlichen großen Adepten. — Ich will mich nun deutlicher erklären, und dasjenige, wodurch schwache Weine verstärkt werden können, ohne Decke vorstellen. Man nimmt große auserlesene Spanische Cibeben, lieset den Stiel davon, schneidet sie auf, thut, so viel man kann, die innern Kerne heraus, bringt sie sodann in einen Hafen, schüttet Wasser darüber, setzt sie zum Feuer, daß die Süssigkeit

aus-

ausgekocht werde. So viel nun Pfund solcher Cibeben gewesen, so viel nimmt man Maas Weingeist, (spiritus vini tartaris) gießt obigen Saft, welcher von den Cibeben durch ein Tuch gedrückt worden, in diesen Brantwein, läßt alles beysammen an einem warmen Ort stehen, bis an den Herbst. Ist nun dieser vorhanden, so nimmt man des besten, annoch ganz süßen Weinmosts Vorlaß, 3, 4 bis 5 Maas desselben auf 1 Maas obigen Brantweins, thut den Most in ein sauberes Fäßchen, und gießt den süßen Brantwein dazu hinein, doch daß das Fäßchen nicht ganz voll werde, alsdann legt man den Spund darauf, und läßt es einige Wochen von sich selbst unter sich gähren. Nach deren Verfluß zieht man diesen süßen Wein von seiner Hefe, welche den vortreflichsten Brantwein giebt, ab. Das andere aber, so abgezogen, und in große gläserne Kolben oder auch in ein kleines weingrünes Fäßchen, das keinen Schwefel hat, gethan worden, ist die allerkostbarste Weinessenz, die dem spanischen Wein, insonderheit, wenn man in den Brantwein, da er mit dem Saft der Cibeben noch auf dem Ofen oder an der Sonne destillirt wird, etwas von schicklichem Gewürz thun wollte, im geringsten nichts nachgiebt, und 10, 12 und mehr Jahre in einerley Süße und Güte sich erhält; und ihrer Vortreflichkeit halber nicht genug zu loben ist. —

Will man nun einen schwachen Wein stärken, so nimm im Herbst von dieser Essenz 1 Maas auf den Eymer, wenn er noch Most ist, und laß es damit gähren. (Der Würtemberger Eymer hält 16 Imi, das Imi aber 10 Maas, die Maas 4 Schoppen.) Oder so er ein Jahr alt, ziehe den Wein ab, und sodann zuerst die Essenz ins Faß, und lasse den Wein darauf hinein und 4 Wochen ruhen. Aelterer weißer Wein läßt sich nicht gerne mit

dieser

dieser Essenz verbessern. Bey dem rothen Wein aber thut diese Tinktur solche unvergleichliche Wirkung, daß man sich verwundern wird. Wer aber sauren Wein mit dieser Tinktur verbessern wollte, ohne daß er vorhin die Säure niedergeschlagen, der würde den Wein verderben, ob schon nicht so viel, als wenn er Syrup und anderes Geschmier hinein gethan hätte. Bey saurem Wein muß also zuvor die Säure gedämpft werden, sonst hilft es nichts, und die Saure dringt bald wieder hervor, sobald der Most, womit der Wein gestrichen worden, durchfressen und ebenfalls sauer gemacht ist, sondern diese muß weggeschaft werden. Nur zwey Wege aber sind in der Natur, wodurch solches bewerkstelligt wird, nämlich die Gährung und der Niederschlag. Ich muß also einen sauren Wein, welcher weder am Stock noch in dem Faß genugsam gegähret, folglich nicht zeitig ist, in eine neue und so lang daurende Gährung setzen, bis seine sauren Theile sich aus dem Wein an dem Boden des Fasses gesetzt. Oder: ich muß ein Mittel wissen, welches, wenn es in den Wein gethan wird, im Hinabsinken alle saure und grobe tartarische Theilchen mit sich fortreißet, und sowohl an die Wände, als auf den Boden des Fasses ansetzen machet; alsdann wird der Wein abgelassen, und kann sofort mit obgemeldter Weinessenz gestärket und angenehm gemacht werden.

Die neue Gährung zuwege zu bringen, hat der berühmte Glauber gelehret; sie ist aber nicht wohl nachzumachen, und in den Weinkünstelеybüchern sind verschiedene andere verderbliche Stücke gemeldet. Der Niederschlag aber ist unschädlicher und gewisser, und kann allein durch das Oleum tartari per deliquium, mit einer Weinschöne von Hausenblase angebracht und bewerkstelliget werden. Andere lassen im Herbst den sauren Wein mit neuem

Most gähren, welches, wenn sie das rechte Temperament treffen, und darauf erstbemeldte Weinschöne anwenden, gewiß der beste Weg ist. —

Allein da saure Weine, wo sonst gute wachsen, von der schlimmen Witterung abhangen: So wird Menschenkunst vergeblich seyn, dasjenige den Werken der Natur ganz zu geben, was ihnen der Schöpfer nicht hat geben wollen. Und den Gegenden, wo beständig saurer Wein wächset, wäre rathsamer, wenn sie den Erdboden besser benutzten, als daß er immer Trauben von Gomorra tragen muß.

---

4) Die Verfälschung des Weins durch Kräuter zu entdecken.

Die Hinzufügung von verschiedenen Kräutern bey der Gährung des Weins ist zwar insofern untadelhaft, wenn dazu gesunde Kräuter genommen werden. Z. E. Wenn Hollunderblüthen zur Verfertigung eines Muskatellerweins, Scharlachblüthen zur Bereitung eines Frontignaks genommen werden; hingegen ist die Safranblüthe, Hundszungenkraut und alle narkotischen Kräuter, eine gefährliche Zuthat, indem sie den Wein rauschend machen. Da nun hierzu zuweilen schädliche Kräuter erwählt werden, so entdeckt man dies, wenn man in solche verdächtige Weine die Solution von Alaun tröpfelt, wodurch sich sowohl das Pulver als der Saft von den Vegetabilien präcipitirt.

Wiegleb.

---

5) Zu finden, ob Wein mit Zucker gefärbt sey.

Man gieße in denselben etwas von einer Solution des Mercurii sublimati, wird solcher dadurch gar nicht geändert, so ist der Wein gut; geschiehet aber einige Veränderung, so ist Zucker darin.

Wiegleb.

---

6) Verfälschungen des Weins mit Brantwein.

Es ist eine sehr unerlaubte Verfälschung des Weins, wenn man Brantwein, oder wohl gar rectificirten Weingeist zum Wein hinzugießt, um in demselben mehr Feuer und Stärke zuwege zu bringen, und dieser Betrug ist um so viel schlimmer, weil man eben keine Probe hat, solches deutlich zu entdecken. — Zwar wenn der Betrug zu grob vorgenommen worden, so entdeckt es der Geschmack und Geruch, aber wann es in kleiner Quantität geschehen, so kann man nichts wahrnehmen Man will sich zwar bey dieser Verfälschung auf die Meinung des berühmten Glaubers berufen, als welcher das Hinzugießen des Spiritus vini für unschädlich erklärt hatte, allein diese Entschuldigung hält nicht Stich, denn erstlich hatte Glauber nur erlaubt, den Spiritus in ungegohrnen Wein zu gießen, da dann derselbe durch die Gährung wieder einigermaßen verändert wird; zweytens hat er nur eine sehr kleine Quantität davon erlaubt, und drittens hat er vorgeschrieben, daß solcher Spiritus müsse alcalisirt seyn, und folglich zur Dämpfung der Säure in sehr schlechten Weinen diene, unter welchen Umständen das Hinzuthun des Spiritus noch wohl angehen kann, und lange nicht so schlimm ist, als wenn man zu wirklich vergohrnem Wein denselben hinzugießet. —

Anmerkung. Damit man des Glauberi Recept richtig prüfen könne, so will ich solches beyfügen, es heißt also: Rectificirt einen Spiritus vini, oder nur Hefenbrantwein aufs beste, daß er fein stark werde, denselben gießt man über weiß gebrannten Weinstein (oder nur gebrannte Weinhefen); ist nun des Spiritus viel, so muß man auch viel Weinstein darein thun, nämlich auf jedes Pfund Spiritus 4 Loth gebrannten pulverisirten Weinstein, und alsdann noch einmal in einem kleinen Kolben abgezogen, so nimmt der spiritus vini von den gebrannten Weinhefen oder Weinstein eine besondere Stärke zu sich. *) Dieses starken Brantweins thut man so viel in einen neugährenden Most, als man will. So man dessen viel hineinthut, so wird der Wein nur desto stärker, doch soll man auch nicht gar zu viel hineinthun, auf daß der Wein wohl gähren könne, denn so der Wein nicht gähren könnte, so würde man an dem Wein schmecken, daß darin Brantwein wäre, und würde unlieblich davon seyn.

Wiegleb.

---

7) Zu entdecken, ob ein Wein geschwefelt ist.

Der Schwefel ist allerdings ein solcher Körper, der vermöge seiner ausdehnenden und erhitzenden Kraft der Gesundheit des Menschen schädlich ist, wenn solcher in Menge dem Wein einverleibt ist, und findet man

*) Gebrannter Weinstein ist vegetabilisches Alkali, welches die wäßrigen Theile des Weingeists zurückhält.

man viele traurige Zufälle aufgezeichnet, welche vom Trinken stark geschwefelter Weine entstanden sind. Jedoch kann man das Schwefeln der Weine nicht schlechterdings verwerfen, wenn solches nur in geringer Quantität geschiehet, indem der Schwefel die gröbern erdhaften Theilchen wirklich absondern hilft, auch die Gährung mäßiget, und folglich zur Erhaltung beyträgt, wie denn einige Weine sich gar nicht ohne Schwefel halten, sondern verderben. Mithin ist das sogenannte Einbrennen mit gelbem Schwefel erlaubt, da man nämlich ein neu oder ledig Faß etwas schwefelt, und hernach den Wein lang genug darauf liegen läßt, damit der Schwefel nach geschehener Präcipitation genugsam verfliegen kann.

Anmerkung. Nur der gelbe Schwefel ist für rein zu halten, hingegen aller Schwefel, der ins röthliche fällt, ist mit Arsenikttheilchen vermengt, und folglich als ein vergifteter Schwefel anzusehen, deshalb darf von diesem kein Gebrauch gemacht werden. Hingegen ist das Ausbrennen mit Schwefel, wenn die Fässer halb oder 3 Viertel voll sind, oder wohl gar zu zapfen gehen, höchst schädlich. Solche allzureichlich frisch geschwefelte Weine lassen sich theils durch den Geschmack, theils durch den Geruch, theils durch aufgelöstes Silber entdecken. Man nimmt gefälltes reines Scheidewasser, solvirt darinnen etwas feines Silber, und tröpfelt in den verdächtigen Wein 6 bis 8 Tropfen von dieser Silberauflösung. Wenn nun wenig Schwefel im Wein ist, so wird derselbe etwas dunkel, ist aber viel Schwefel darin vorhanden, so wird der Wein völlig trübe.

Wiegleb.

---

8) Zu

8) Zu finden, ob ein Wein mit Gewürzen ein- und aufgebrannt ist.

Viele erwählen die Gewürze zum Ein- und Aufbrennen, um dadurch das Schwefeln zu vermeiden, und glauben dabey recht sicher und wohl zu handeln. Allein es erfordert dieses Würzen der Weine in der That eben so viel Vorsichtigkeit, als das Schwefeln. Denn es ist bekannt, daß die Gewürze viel wesentliches Oel in ihrer Mischung haben. Wird nun das Gewürz gebrannt, so zerstört das Feuer die Mischung, und verwandelt das wesentliche Oel in ein brandiges Oel, welches mit dem Weine vermengt, ebenermaßen heftige Erhitzungen des Blutes und gefährliche Fieber hervorbringen kann. Jedoch kann man das Einbrennen mit wenigem Gewürze, z. E. mit ein oder zwey Muskatennüssen gerne passiren lassen, wenn aber das Aufbrennen durch viele Gewürze geschiehet, so ist solches schlechterdings schädlich. Gleichwohl wird die Kunst fleißig getrieben, weil die Weine durchs Gewürz stark rauschend werden, und mehrentheils unverständliche Liebhaber finden, indem viele die Güte der Weine nur nach ihrer Stärke beurtheilen, ohne zu untersuchen, wo solche herrühre. Es verrathen sich solche mit vielem brandigen Oele inficirte Weine von selbst durch den empyrevmatischen Geruch, sonst wäre es nicht schwer, durch die Destillation das sogenannte Oel selbst darzustellen, zumal, da bekannt ist, daß gehörig vergohrner Wein kein brandiges Oel, sondern nur Weingeist giebt. Denn sein wesentliches Oel, welches im Most zu finden, ist in der Mischung in ein klebricht resinöses Wesen verwandelt.

Wiegleb.

---

9) Zu

9) Zu finden, ob der Wein trüb gewesen, und mit erdhaften Körpern helle gemacht worden.

Sehr öfters sucht man trübe Weine durch erdhafte Körper, (absorbentia terrea) als Krebsaugen, Austerschaalen, Eyerschaalen, Kreide, gebranntes Hirschhorn und Gyps hell zu machen, und man kann dadurch auch einige Verbesserungen erhalten, allein dergleichen erdichte Weine sind der Gesundheit sehr nachtheilig, indem solche sowohl eine Dickblütigkeit, als Verstopfung der Gefäße verursachen, und zu Gichtkrankheiten Anlaß geben. Man möchte zwar einwenden, daß durch die Gährung diese erdhaften Theile wieder zu Boden geworfen würden, und wenn also der Wein nachher vorsichtig abgezapft sey, so könnte solcher keinen Schaden bringen: allein theils stehen nicht alle trübe Weine in einer wirklichen Gährung, theils aber geschiehet die Absonderung der erdhaften Theile nur unvollkommen, und bleiben viele zurück, zumal wenn die erdhaften Körper in starker Quantität hineingebracht worden sind. Diese Verfälschung entdeckt ein jedes reines Laugensalz, indem solches die Erde niederschlägt. Man muß aber der Präcipitation etliche Tage lang Zeit lassen.

Wiegleb.

---

10) Wein, dessen Säure mit Kalk vertrieben ist, zu entdecken.

Es ist allemal ein strafbares Unternehmen, wenn man die Säure des Weines durch Hinzuthuung des Kalks zu heben sich bemüht, oder auch nur verdünntes Kalkwasser in Menge hinzugießt. Denn sowohl die grobe Erde des Kalks als die feine salzige desselben

selben ist beyderseits schädlich, indem die erstere die Verdauung verdirbt, und das Blut verdickt, und die andere heftige krampfartige Zusammenziehungen verursacht. Die Probe dieser kalkhaften Materie ist folgende: Man nimmt 12 Loth fein gestoßenen Zucker und 1 Quentchen gemeines Salz, menget es unter einander, und thuts mit 1 Nösel reinen Wein in eine eiserne Pfanne, und läßts auf einem Kohlfeuer gelinde solviren, alsdann thut man 1 Loth von dem Ostindischen Balsam de Copaiva, der aber vorher in Weingeist gehörig aufzulösen, hinzu, und läßts mit einander unter beständigem Umrühren auf dem Feuer stehen, bis die ganze Masse schwarzbraun wird, nachher nimmt man solche ab, und verdünnt sie mit etwas reinem Wasser. Wenn nun von diesem verfertigten Liquor etwas zu kalkichtem Wein gegossen wird, so werden sie mit einander schäumen, und hernach der Kalk oben schwimmen. Von solchem Liquor nimmt man auf 1 Eymer kalkichten Wein 3 Eßlöffel voll, und so wird in 4 bis 5 Tagen der Kalk aus dem Faß oben ausgestoßen werden. Man muß aber das Spundloch zumachen, jedoch also, daß eine Oefnung von einem Finger dick darin bleibt. Der Wein wird durch diese Probe zwar gereinigt, aber im übrigen nicht verbessert.

Wiegleb.

---

11) Fernere besondere Weinproben, bey verfälschten Weinen dienlich.

1) Wenn man Schwefel in Kalkwasser kocht und auflöst, durchseihet, so entdeckt dieses in einem Wein den geringsten Bleygehalt noch besser, als die bekannte aus Auripigment und Kalkwasser durch kochen bereitete

Wein-

Weinprobe, giebt auch in der Vermischung mit Wein keinen so sehr auffallenden Geruch wie diese; sie bringt im Bleyhaltigen, d. i. mit Silberglätte verfälschten Wein ebenfalls eine schwarzbraune, wenigstens schwärzlichte Farbe hervor.

(Sprengels Oeconom. Calender 1788.)

2) Ein Wein, der durch Weingeist versüßt und verstärkt worden, erhitzt das Geblüt. — Wenn man den Wein erwärmt, und beym Versuchen öfters an den Gaumen kommen läßt, oder den warmen Wein auf der Hand stark reibt, und durch die Nase den Geruch schnell einzieht, oder in einer kleinen Bouteille einige Tage ruhig stehen läßt, sachte abgießt und versucht, so verrathen sich oft die beygemischten Theile. — Wenn man 6, 8 Tropfen von dem durch Scheidewasser aufgelösten Silber in ein Glas Wein gießt, so wird solcher, wenn er zu stark geschwefelt ist, trübe. — Bringt man vom Laugensalz in den Wein, und es sind in diesem Krebsaugen, Eyerschalen, Kreide, gebranntes Hirschhorn oder Gyps, so fällt solches nach einigen Tagen zu Boden. — Ist die Farbe des Weins vom Zucker, so verrathen dies einige Tropfen von der Solution des Queckſilbersublimats. — Wenn ein rother Wein fremde Farbe hat, so entdeckt man solche durch aufgelösten Alaun oder Weinsteinöl.

(Sprengels Oeconom. Calender. 1788.)

---

12) Des Herrn Dr. Hahnemanns Weinprobe, wodurch die mit Wein verfälschten Weine leicht und sicher untersucht werden können.

Man nimmt gleiche Theile gepulverte Austerschalen und Schwefel, reibt beydes fein zusammen und läßt es

---

in

in einem bedeckten Schmelztiegel 12 Minuten lang weiß glühen. Dieses erhaltene Produkt nennt man kalkerdige Schwefelleber oder auch Schwefelkalk. Anstatt der Austerschalen kann man auch reinen gebrannten und dann gepulverten Kalk nehmen. Dieser Schwefelkalk läßt sich in einer gut verstopften Glaßbouteille ohne Verlust seiner Kräfte Jahre lang aufbewahren. Will man nun eine Prüfung anstellen, ob ein Wein mit Bley versüßt oder verfälscht sey, so nimmt man eine starke Glasflasche, die mehr als 1 Pfund Flüssigkeit fassen kann und schüttet:

2 Quentchen von obigem Schwefelkalk,
7 Quentchen fein gepulverte Weinsteinkrystallen, (Cremor tartari) und
1 Pfund kaltes reines destillirtes Wasser

in die Flasche. Man pfropft es zu und schüttelt dies alles eine Viertelstunde wohl durch einander. Hierauf läßt man die Flüssigkeit durch Stehen helle werden und gießt die helle Flüssigkeit behutsam ab. Wenn man nun einen Eßlöffel voll von dieser Flüssigkeit mit 3 bis 4 Löffeln voll von dem verdächtigen Wein zusammen mischt, so entsteht ein mehr oder weniger dunkler brauner Niederschlag, wofern der Wein mit Bley verfälscht ist. Dies nämliche erfolgt, wenn der Wein Kupfer oder andere Metalle enthält. Auch Eisen wird folglich auf diese Art entdeckt. Da aber das Eisen kein schädliches Metall für unsere Gesundheit ist, so war zu wünschen, daß eine Methode erfunden würde, wodurch diese Weinprobe nicht auf das Eisen würkte. Dies geschieht, wenn man dieser Probeflüssigkeit etwas reine Salzsäure zusetzt. Dann schlägt solche die schädlichen Metalle durch eine dunkle Farbe nieder; aber das Eisen bleibt aufgelöst.

Wenn in 4 Pfunden Wein nur ein Gran Bley enthalten ist, so wird solches durch diese Hahnemannische Weinprobe entdeckt.

13) Die Verfälschung der Weine mit Weinhefen zu entdecken.

Ein solcher verdächtiger Wein wird in einem Destillirgefäße in ein Wasserbad gelegt und genau in einer Temperatur von 200 bis 205 Grad Fahrenh. erhalten. Der beygemischte Weingeist wird dabey übergehen, der dem Wein eigenthümliche Geist aber bleibt zurück, da kein Wein seinen Geist eher als bey der Siedhitze des Wassers von 212 Grad aufsteigen läßt.

Wiegleb.

---

14) Verfälschte Weine sicher zu probiren, auf andere Art.

Es giebt manchmal so abscheuliche Menschen, die dem Wein Beymischungen geben, welche dem menschlichen Körper ein wahres Gift sind, und einen langsamen Tod verursachen. Dergleichen sind vorzüglich alle Zubereitungen aus Bley-, Gold- und Silberglätte, (eigentlich Bleyglätte, Lythargyrium) Mennig, Bleyasche oder Bleykalk, (Cineres s. calx Saturni) Bleyglas, (vitrum Saturni) Bleyweiß, (Cerussa) Schieferweiß, (Cerussa lamellata) Bleygelb, (Cerussa citrina) u. dgl. Wer dergleichen Weine täglich auch nur in kleinen Portionen trinkt, bey dem ist die Auszehrung unvermeidlich, und wer nur einmal von solchem versüßten Wein trinkt, bekommt Kolik, Unverdaulichkeit, ekelhaftes Aufstoßen, Erbrechen, Zwängen des Harns, Engbrüstigkeit, Mattigkeit der Glieder, kurz, Zufälle eines wahren Gifts. Gleiche giftige Theile werden auch dem Wein beygebracht, wenn man das Faß entweder ein- oder den Wein auf-

brennt

brennt mit Schwefelschnitten, die mit Wißmuth oder Markasit bestreuet worden, wie man dergleichen rothe Schwefelschnitten an einigen Orten siehet. —

Das untrüglichste Mittel, *) dergleichen mörderischen Betrug zu entdecken, ist ein mit Operment zubereitetes Kalkwasser (Lixivium auripigmenti) oder die sogenannte sympathetische Tinte. Man stößt 1 Loth Auripigment und 2 Loth frischen ungelöschten Kalk, jedes besonders, zu Pulver, schüttet beydes in ein Schoppenglas und gießt 20 Loth reines Wasser auf das Pulver, verbindet das Glas und stellt es 48 Stunden in eine gelindere Wärme, unter welcher Zeit man es öfters unter einander schüttelt. Darauf filtrirt man es durch ein doppeltes Löschpapier, daß es ganz hell und klar durchläuft. Dieser Liquor ist flüchtig, und muß in einem mit Kork- oder Wachspfropfen und Blase wohl verwahrtem Glas an einem verschlossenen kühlen Ort aufbehalten werden. Je frischer aber derselbe ist, desto geschickter ist er zur anzustellenden Probe.

Diese wird also gemacht: Man füllt 2 Weingläser mit dem zu untersuchenden süßlichten und verdächtigen Wein voll und setzt sie neben einander. In eines davon tröpfele man 15 bis 30 Tropfen von dem Liquor, und gebe auf die Farbe in diesem Glas genau Acht. Ist der Wein ächt und mit keinem Bley verfälscht, so wird er zwar nach dem Umrühren im Anfang trüb oder eyergelb; er hellt sich aber nach und nach wieder merklich auf, und dann ist er rein und unverfälscht. Wird aber der Wein röthlich, braun, noch dunkler oder gar schwärzlich, so ist er sicher mit Bley oder dessen Zubereitung verfälscht.

Ein

*) Die kurz zuvor beschriebene Hahnemannische Weinprobe ist noch besser.

Ein anderer Betrug, der zwar nicht so schädlich, aber doch ungesund ist, geschichet durch unausgelaugtes eichenes Holz, welches manche in ganz junge Weine legen, um ihnen eine alte Farbe zu geben. Die bekannte Eigenschaft des eichenen Holzes, welches mit den Galläpfeln überein kommt, verursacht in dem Magen ein Zusammenziehen, und allerley Krankheiten. Ist der Wein dadurch stark gefärbt, so merkt man es schon an seinem widerlichen Geschmack; außerdem aber ist es die gewisseste Probe, wenn man in Wasser aufgelöstes Eisenvitriol in ein Glas von solchem Wein träpfelt, als wodurch er zu einer hellern oder dunkelern Tinte wird.

Wenn man in Weine, die zu stark geschwefelt, und also gleichfalls schädlich sind, glatt polirtes Silber legt, so verliert es seinen Glanz und wird schwärzlich.

Man kann den Wein von seinem übermäßigen Schwefel befreyen, wenn man frische Hünereyer in das Faß hängt, welche den Schwefel an sich ziehen.

Mittel, wenn der Weinmost allzusehr tobt.

Man halte Schwefel unter das Faß und zünde solchen an. Der tobende Most wird sogleich ruhig gemacht werden. Doch darf die Gährung nicht ganz gestillt werden.

(Oeconom. Wochenblatt, 1790.)

---

15) Weinprobe, ob unter dem Wein Obstmost enthalten sey.

Dazu dienet eine schöne rothe Corallen-Zinke aus der Apotheke, die über Nacht in ein Glas Wein gelegt wird,

wird, den man probieren will. Ist solcher Wein unverfälscht, so bleibt die Corallen-Zinke roth; ist er aber mit Obstmost vermischt, so wird sich die rothe Corallen-Zinke schwärzlicht zeigen.

(Oeconom. Wochenblatt, 1790.)

---

16) Berlinische Weinprobe. *)

Um die Reinigkeit oder Verfälschung der Weine zu erfahren, sind nach des königl. preuß. Obercollegii neuem Befehl zu nehmen angewiesen: Gleiche Theile Austerschaalen und Schwefelblumen, beyde pulverisirt, die in einem verdeckten Schmelztiegel 12 bis 15 Minuten lang weißgelblich werden müssen. Diese Schwefelleber muß in einem wohl verstopften Glase wohl aufbewahret werden.

Bey wirklich vorzunehmender Weinprobe müssen 2 Quentchen dieser Schwefelleber mit 7 Quentchen Weinsteinrahm in einem medicinischen Glase vermischt, und 16 Unzen destillirtes Wasser darüber gegossen werden. Diese Mischung wird in einem verstopften Glase eine Viertelstunde lang wohl durch einander geschüttelt, dann aber so lange ruhig hingestellt, bis sich alles niedergesetzt hat, da denn der obenstehende Liquor in einem Glas abgegossen wird; dieser macht denn die Weinprobe.

Man gießt nur zu einem halben Glase des zu prüfenden Weins halb so viel von der Probe-Flüssigkeit zu, die, wenn der Wein durch kein Bley verfälscht ist, ihre Farbe und Klarheit behält. Im Gegentheil aber entste-

het

*) Diese Probe ist eigentlich die Hahnemannische.

het durch Zugießen der Probe-Flüssigkeit ein brauner Niederschlag im Wein und der Wein wird trübe. Die Apotheker müssen in Berlin die Hälfte von dieser Quantität für 6 Groschen, und den vierten Theil davon für 3 Groschen verkaufen.

(Neues Berlinisches Intelligenzblatt, 1792.)

---

17) Verfälschung des Weins mit Bleyglätte, nach Christian Wollin.

1) Bestandtheile des Weins. Der Wein ist eine Mischung von verschiedenen Bestandtheilen. Der erste ist das Wasser, welches sich durch das Gefrieren leicht scheiden läßt, denn wenn man im Winter einige Maas von einem spirituösen Wein in einem weiten offenen Gefäße einem mäßigen Grad der Kälte aussetzt, so wird das Wasser größtentheils in Eiß verwandelt, und die edlern Prinzipien bleiben in flüssiger Gestalt zurück: dies Eiß zerfließt, wenn es heraus genommen und an einen warmen Ort gelegt wird, in eine vollkommen wässerichte Feuchtigkeit. Ein auf diese Weise concentrirter Wein ist desto spirituöser, je mehrere wässerichte Theile durch das Gefrieren verlohren gegangen sind. Der zweyte Bestandtheil ist der Weingeist, den man durch die chemische Zerlegung darstellen kann. Wenn man den Wein bey einer gelinden Wärme der Destillation unterwirft, so steigt eine Feuchtigkeit in die Vorlage über, welche durchsichtig ist, und im offenen Feuer sich entzündet; dieser in der Vorlage gesammelte Weingeist wird durch öfteres Destilliren im höchsten Grad entzündbar. Der Wein ist um so edler, je mehr er von dieser Substanz enthält. Der dritte ist ein vegetabilisches saures Salz. In sauern

Weinen zeigt sich diese Substanz offenbar: in süßen Weinen aber ist die Säure verborgen, und durch die ölichten Theile versüßt. Denn wenn man die mineralischen Säuren mit Weingeist vermischt, digeriren und über den Helm gehen läßt, so werden sie dermaßen versüßt, daß sie mit den alkalischen Salzen nicht mehr aufbrausen. Die noch unreifen Baumfrüchte haben im Frühling einen herben und sauern Geschmack, werden aber süß und wohlschmeckend, sobald sie zur völligen Reife gediehen sind; diese natürliche Versüßung besteht in der innigsten Verbindung der Säure mit der öligen Substanz. In dem Zucker ist das saure Salz mit schleimichten und ölichten Theilchen gleichsam überzogen, denn wenn man den Zucker der Destillation unterwirft, so wird die Säure in großer Menge abgeschieden. Wenn von süßen Weinen der Weingeist abgezogen wird, so erhält die rückständige flüssige Maße einen herben Geschmack, der sich durch wiederholte Destillationen noch mehr entwickelt. Der vierte ist das Oel. Wenn man die Destillation einigemale wiederholt, so geht zuletzt nicht nur die Säure, sondern auch ein brenzlicht riechendes Oel mit in die Vorlage über — ein deutlicher Beweis von der Gegenwart einer ölichten Substanz. Der fünfte ist endlich die Erde; denn der Rückstand, welcher nach vollendeter Destillation im Kolben bleibt, enthält wirklich Erde, und man kann aus ihr eine beträchtliche Menge feuerbeständiges alcalisches Salz auslaugen. Also sind Weingeist und Weinsäure, genau mit ölichten und irdischen Theilen verbunden, und mit einer großen Menge Wasser verdünnt, die Bestandtheile des Weins. —

2) Der freye Zutritt der Luft macht den Wein zur Säure geneigt. Obgleich die jetzt namhaft gemachten Bestandtheile verhältnißmäßig und

genau

genau unter einander verbunden sind, so äußert doch die Luft auf die Verderbniß des Weins einen sehr merklichen Einfluß. Jedermann weiß, was für Veränderungen von diesem Element in der Mischung der Körper hervorgebracht werden: sogar die Steine können dieser Macht nicht widerstehen. Die weichern Kiesel verwittern an der Luft, und zerfallen in eine kreidenartige Erde; der braune Granit verwittert gleichfalls, wird allmählig in viereckigte Stücken aufgelößt, und erhält endlich die Gestalt eines Sandes; die Kalksteine werden an der freyen Luft locker und zerreiblich; der Schleifstein, welcher in Säuren aufbraußt, und dessen Theile durch einen Kalk oder mergelartigen Leim verbunden sind, wird von der Luft in kurzer Zeit zerstört; der Schiefer erfährt früher oder später das nehmliche Schicksal. Wenn bey Wunden der Zugang der Luft nicht vermieden wird, so entstehen mancherley Zufälle. Die mineralischen Wasser verlieren gänzlich ihre heilsamen Kräfte, wenn man sie der freien Luft aussetzt. Man muß daher den Wein mit größter Sorgfalt vor dem Zutritt der Luft verwahren, da zumal im Sommer nach einem lang anhaltenden Regenwetter leicht eine neue Gährung entsteht. Die Weingährung ist um die Zeit, wenn der Weinstock blüht, so stark, daß der Wein über die Fässer heraussteigt, oder die Gefäße zersprengt, meistentheils aber sauer wird. Diese Erscheinung scheint in den vor unsern Augen noch größtentheils verborgenen Gesetzen der Gährung gegründet zu seyn: vermuthlich macht die äußere Luft, wenn sie erwärmt wird, die in dem Wein befindliche feste Luft los, und verursacht eine innerliche Bewegung, wodurch das saure Salz in größerer Menge entwickelt wird, und über den Weingeist die Oberhand erhält; denn der Weinessig so spirituös er immer seyn mag, besitzt keine berauschende Kraft, und wenn man ihn bey einer gelinden Wärme der Destillation unterwirft, so

geht zwar eine säuerliche spirituöse Feuchtigkeit über, niemals aber Weingeist. Unter diejenigen Mittel, welche die Gährung hindern, gehört vorzüglich der Schwefeldunst: in dieser Absicht zündet man Leinwand-Lappen an, welche mit geschmolzenem Schwefel überzogen sind, und räuchert damit die leeren Fässer, bevor man den Wein, dessen Gährung gehindert werden soll, hineinfüllt; die rothen Weine verlieren, wenn sie geschwefelt werden, die rothe Farbe. Allein sehr oft kann man die saure Gährung auf keine Weise verhindern, und der Wein verdirbt.

3) Eine gefährliche Art den Wein zu versüßen. Unzeitige und herbe Trauben geben einen unverarbeiteten und sauren Wein; auch die besten Weinarten verlieren durch eine plötzliche Gährung ihren angenehmen Geschmack, ihren Geruch und ihre Kräfte. Diese herben und sauren Weine suchen einige Weinhändler durch Rosinen und Zucker dem Gaumen angenehm und trinkbar zu machen. Obgleich diese Versüßung der Gesundheit nicht zum Nachtheil gereicht, so ist doch der Kunstgriff in einer andern Rücksicht nicht anzupreisen, weil dadurch die Säure nur eingehüllt, nicht aber verbessert wird — der gefährlichste Betrug ist die Verfälschung mit Bleyproducten. Das Bley wird durch eine anhaltende Calcinirung in eine Art Glas verwandelt, welches in gelbe röthliche Schuppen zerfällt, und unter dem Namen Bleyglätte hinlänglich bekannt ist: dies Produkt ist also nichts anders, als Bley in einem unvollkommen glasartigen Zustande. Die Art und Weise dieser Versüßung ist verschieden. Einige thun gepülverte Bleyglätte in ein Säckchen, und hängen es in das Faß; einige bereiten mit Wein zuerst eine Bleyglätte-Tinktur, welche sie alsdann in einer gewissen Menge hinzugießen. Die

Pflanzsäuren, worinnen Silberglätte aufgelößt worden, erhalten einen süßen Geschmack, und auf diese Art wird der Bleyzucker bereitet: man vereinigt Weinessig mit Bleyglätte bis zur Sättigung, und läßt die Mischung, bis auf der Oberfläche ein Häutchen erscheint, abdampfen: es erzeugen sich alsdann eine Menge kleiner Crystallen, welche einen zuckerartigen Geschmack haben. Diese Eigenschaft der Silberglätte, daß dadurch der Weinessig versüßt wird, hat zu der höchst schädlichen Verfälschung des Weins mit Bleyproducten den ersten Anlaß gegeben. Diese Verfälschung läßt die Farbe des Weins unverändert, hindert die Gährung und theilt dem Wein einen süßen angenehmen Geschmack mit. Die Mennige besitzt zwar dieselben Eigenschaften, weil sie aber in Säuren langsamer aufgelößt wird, so geben die Weinhändler der Bleyglätte den Vorzug. Auch das Bleyweis versüßt den Wein; da es aber im Verkauf gemeiniglich mit Kreide verfälscht ist, so wird es in dieser Absicht nicht gerne gebraucht.

4) Mit Bleyglätte verfälschter Wein giebt zu gefährlichen Krankheiten Anlaß. — Der Zufälle, welche diese Verfälschung in dem menschlichen Körper verursacht, giebt es viel und mancherley; ihre Heftigkeit richtet sich nach der Verschiedenheit des Temperaments und des Gemüthszustandes der Personen, welche dergleichen Wein trinken. Ich will aus den medicinischen Geschichtsbüchern einige merkwürdige Vorfälle auszeichnen. In den Ephemeriden der naturforschenden Gesellschaft, in der dritten Decade, findet man über diesen Gegenstand eine sehr umständliche Abhandlung. Als in den vorigen Jahrhunderten die Weintrauben am Rheinstrom in verschiedenen Jahren ihre Reife nicht vollkommen erlangten, und folglich auch

der Wein keine guten Eigenschaften besaß, so verfielen die Weinhändler auf den Gedanken, den Wein durch beygemischte Bleyglätte zu versüßen, und zum Verkauf tauglich zu machen; der Erfolg fiel zum Besten der Weinhändler, aber sehr zum Nachtheil der Personen aus, welche sich dieser Weine bedienten; einige bekamen eine heftige Kolik, auf welche Gliederreissen, Gichtschmerzen, Lähmung, Aufschwellen des Unterleibes, Verstopfung, Aufstossen, Beängstigung, Kurzäthmigkeit, Kopfschmerzen, Wahnsinn, und zuletzt convulsivische Bewegungen, und andere beschwerliche Zufälle erfolgten, welche von Ilsemann in seiner Abhandlung über die Bleykolik angeführt werden; einige blieben zwar, nachdem die Kolik aufgehört hatte, von allen schlimmen Folgen verschont: andere hingegen verfielen in eine Schwäche der Gliedmassen, oder in eine Lähmung, und die Besserung erfolgte sehr langsam. Gonkelius erwähnt von sich selbst, daß er, als er unvorsichtiger Weise einen mit Bley verfälschten Wein getrunken, von einer heftigen Kolik und von einem faulen Fieber befallen worden sey. Auch Hoffmann hat auf den Genuß solcher Weine heftige Magenschmerzen und eine krampfigte Kolik entstehen sehen. (Med. rat. syst. T. II.) Der Freyherr von Swieten setzt diese Sache in seinen Commentarien (§. 1060.) außer allen Zweifel, daß er oft Gelegenheit gehabt, die Bleykolik zu beobachten, und ob er gleich nicht läugnet, daß diese Krankheit auch von andern Ursachen entstehen könne, so hat er doch dieses Uebel sehr oft bey solchen Personen wahrgenommen, die mit Zubereitung verschiedener Bleyproducte sich beschäftigten.

Eine ganze Familie wurde von dieser Krankheit befallen, da man das Wasser, welches zum Kochen bestimmt war, in einem bleyernen Behälter aufbewahrte, und

und lang darin stehen ließ. Ein adelicher Jüngling, den man, um den Tripper zu stillen, 8 Tage lang täglich 1 Quentchen Bleyzucker gab, bekam ebenfalls die Bleykolik, wovon er jedoch mit vieler Mühe hergestellt wurde. Ueberhaupt hat der Freyherr von Swieten diese Kolik öfters unter reichen Leuten bemerkt, welche sich die edelsten, und vielleicht mit Bleyglätte versüßten Weine um einen sehr theuren Preiß verschreiben. Die Erfahrungen des Herrn Zeller stimmen damit vollkommen überein: er hat oft bemerkt, daß Leute, welche sich in dergleichen verfälschten Wein berauscht hatten, heftige Kopfschmerzen bekamen, in einen Wahnsinn und sogar in Raserey verfielen. Er hat einige Personen, welche täglich solche versüßte Weine in kleiner Quantität tranken, genau beobachtet; anfangs verspürten sie keine Beschwerden; allmählig klagten sie über kleinere Uebel, aber endlich stellte sich ein Schmerz in der linken Weiche, ein Drücken im Magen, eine Entzündung und zuletzt die Auszehrung ein. Ein Mensch von einer stärkern Leibesbeschaffenheit fühlte anfangs auch Magenschmerzen, suchte aber, weil sie erträglich waren, und bald aufhörten, bald wieder kamen, keine Hülfe dagegen; endlich wurde der Kranke von einer anhaltenden Engbrüstigkeit befallen, welche zu gewissen Zeiten dermaßen zunahm, daß er in Gefahr zu ersticken gerieth; außer diesen Anfällen der Erstickung war das Athemholen leichter, und der Patient konnte seine Arbeit verrichten. Die Engbrüstigkeit nahm endlich überhand, die Füße schwollen an, die Eßlust vergieng, an dem ganzen Körper brach ein häufiger Schweiß aus, in der Brust sammelte sich Wasser, und der Kranke starb an einem zerplatzten Abscesß des Magens, nachdem er zuvor eine große Menge Eiter mit Blut untermengt weggebrochen hatte. Zeller führt noch ein anderes Beyspiel an von einem Menschen, der zuerst erträgliche Magenschmerzen bekam,

welche aber, als er sich in einem mit Bleyglätte versüßten Wein berauschte, einen solchen Grad der Heftigkeit erlangten, und dermaßen brennten, als ob der Magen von einem wirklichen Feuer verzehrt würde, endlich gesellte sich ein anhaltendes Fieber mit Brennen im Magen, und mit einem Schmerz in der linken Weiche dazu; eine langsame Auszehrung machte dem quallvollen Leben des Patienten ein Ende. Picar hat uns in der dritten Decade der Ephemeriden der Naturforscher über diesen Punkt das Resultat seiner Erfahrung mitgetheilt: alle diejenigen, welche von diesem Wein tranken, verspürten eine Zusammenschnürung des Schlundes und einen Schmerz; es kam ihnen vor, als ob der Magen und die Weichen schwürig wären; sie klagten über eine Kolik, welche besonders in der Nabel- und Magengegend sich äußerte; die Stühle waren klümpicht und hart; die Blähungen verursachten oft große Beschwerden, und giengen weder oben, noch unten weg; zu diesen Zufällen gesellte sich ein heftiger Stuhlzwang, und ein anhaltender unbefriedigter Reiz den Harn zu lassen; der Urin war wie gefärbt, und wurde gleich trübe; der Aderschlag war hart, langsam, jedoch gleichförmig, das Weiße des Auges sah gelblich aus, nur die Wangen waren roth, und das Gesicht hatte ein weißfarbiges grünliches Ansehen, der Mund war trocken, und man bemerkte daran beständig einen Drang zum Erbrechen; die Kranken hatten in dem ganzen Verlauf der Krankheit eine unbeschreibliche Beängstigung, welche durch ein dazu kommendes schreckliches Herzklopfen vermehrt wurde. —

Einige Aerzte läugnen die Schädlichkeit der mit Bleyglätte versüßten Weine, und berufen sich auf den innerlichen heilsamen Gebrauch des Bleyzuckers, den man in dem Blutspeien, in Verblutungen, im Blutharnen,

im

im Tripper, in dem Schleimfluß des Frauenzimmers (fluor albus), ja sogar um die Schärfe des Bluts zu verbessern angepriesen hat; allein Boerhave gesteht offenherzig im zweiten Bande seiner Chemie, im 173. Processe, daß er niemals die Dreistigkeit gehabt habe, diese Bleybereitung innerlich zu verordnen, indem er vollkommen überzeugt gewesen, was für schädliche und unheilbare Wirkungen das in Säuren aufgelößte Bley im menschlichen Körper hervorbringe. Wenn jemand an der Schädlichkeit des Bleyzuckers zweifelt, der bedenke, daß das schleichendste Gift der Italiener, poudre de succession genannt, aus Bleyzucker mit Zusatz irgend eines flüchtigen corrosivischen Wesens bereitet wird. Dieses Gift kann Hunde und andere Thiere, wenn man es innerlich giebt, allmählig, ohne alle heftige Zufälle, nach Verlauf einiger Wochen oder Monate um das Leben bringen. Einige meynen, daß die Verfälschung des Weins mit Bleyweiß unschädlicher seye, weil das Bleyweiß bey weitem nicht so scharf ist, wie der Bleyzucker; allein das Bleyweiß erlangt in einem sauren und harten Wein, eben so wie das durch Essigdünste calcinirte Bley, die Eigenschaften des Bleyzuckers. Uebrigens ist das Bleyweiß selbst ein Gift. Dr. Thunberg erzählt in den Schwedischen Abhandlungen vom Jahr 1773 einen Vorfall, wodurch die Schädlichkeit des Bleyweisses außer Zweifel gesetzt wird. „Als ich mich in Amsterdam eingeschifft hatte, um meine Reise nach dem Vorgebürge der guten Hofnung, und von da weiter nach Java und Japan fortzusetzen, ereignete sich ein besonderer Vorfall, den ich der Königlichen Akademie zu überschicken die Ehre habe, und welcher die schädlichen Wirkungen des Bleyweisses auf den menschlichen Körper, wenn dasselbe unvorsichtiger Weise mit den Speisen vermischt wird, betrifft. Den 4ten Januar 1772. wurden Pfannenkuchen gebacken. Der Schifsprediger,

diger, dem die Aufsicht über den Vorrath der Eßwaaren übertragen war, theilte dazu das Mehl aus, welches aus Unvorsichtigkeit zur Hälfte mit Bleyweiß vermischt war. Die Kuchen waren dünne, an mehreren Orten verbrannt, außerdem von weisser Farbe, und so äußerst spröde, als ob sie ohne Butter gebacken worden wären; daher auch der Koch hereingerufen wurde, und wegen seiner Nachläßigkeit einen Verweis bekam. Einige Officiere hatten bereits einen Theil der Kuchen, an denen man außer einem süßlichen Geschmack nichts widriges bemerkte, aufgezehrt; die übrigen wurden von dem Kuchenmeister und dem Gesinde gegessen: die Anzahl der Personen, welche davon genossen hatten, belief sich auf 20. Die schädliche Wirkung dieses Giftes äußerte sich bei einigen sogleich, sie erkrankten noch die folgende Nacht, oder den Tag darauf; das Bleyweiß gieng in einer dunkelgrauen Gestalt mit dem Stuhlgang aus dem Körper, und die Personen, welche auf diese Weise von der schädlichen Materie befreit wurden, waren alsdann gesund: dies war der Fall beym Gesinde. Einige Officiere mußten sich erbrechen, und blieben sodann von allen Beschwerden verschont; vermuthlich waren die Kuchen, von welchen sie aßen, zuerst gebacken worden, und enthielten folglich weniger Bleyweiß.

Einigen Personen aber kam die Mahlzeit sehr theuer zu stehen, von welchen ich einen umständlichern Bericht ertheilen will. Der Capitain befand sich ein paar Tage wohl, wurde aber nachher von einer so heftigen Kolik befallen, welche weder durch erweichende Umschläge, noch durch erweichende Klystiere sich besänftigen ließ: ich verordnete endlich den zweiten Tag gegen Abend eine Dosis von Sydenhams flüssigem Laudanum, worauf die Schmerzen nachließen, und nicht wieder kamen. Mich

und

und den Schifsprediger traf das Unglück am meisten. Den 5ten Jan. des Morgens erkrankte ich, und erbrach mich denselben Tag 30 bis 40mal. Die Stühle hatten einen braunen bleyweißartigen Bodensatz; ich hatte von den Kuchen gegessen, welche zu eberst lagen, und zuletzt gebacken wurden, folglich, weil das Bleyweiß vermöge seiner Schwere zu Boden gesunken war, eine größere Menge dieser schädlichen Materie enthielten. Ich hatte außer dem Erbrechen eine Kolik, welche jedoch nicht allzuheftig war; noch denselben Tag schwoll das Zahnfleisch an den Wurzeln der Zähne an, es erzeugten sich Geschwüre, welche Bleyweiß enthielten, dabey schmerzhaft und hart waren; die Mandeln sowohl, als die untern Halsdrüsen schwollen an; der Speichel war sehr zähe, und die Zunge war mit einem braunen Schleim überzogen. Ich suchte den Auswurf durch verdünnende Getränke zu befördern, und das Geschwür durch erweichende Gurgelwasser zur Reife zu bringen. Den sechsten Tag floß der Speichel häufig, war aber nicht so zähe, der Mund war inwendig besonders an beyden Seiten wund, und gab einen üblen Geruch von sich, ein gelblicher Schleim überzog die Zähne, und der Urin hatte eine röthliche bräunlich gelbe Farbe. Ich nahm eine Purganz, um die schädliche Materie durch den Stuhlgang aus dem Körper zu treiben. Den siebenten hielt der Speichelfluß noch an, und das Geschwür im Munde wurde gelb. Den achten ließ sich die Krankheit zur Besserung an, aber in der darauf folgenden Nacht wurde an den Augen eine Entzündung sichtbar, welche jedoch nach einem gelinden Reiben der Augenlieder vergieng, die folgenden Tage flossen die Thränen häufig zu; sie waren scharf, beizend und zusammenziehend; die rechte Seite des Gesichts schwoll auf, und war mit heftigen Ohrenschmerzen begleitet, welche besonders, wenn ich

beym

beym Schlucken den Mund öfnete, zunahmen; ich konnte daher nur mit größter Schwierigkeit trinken, aber feste Speisen zu genießen war eine schlechterdings unmögliche Sache. Gegen Mittag erschienen an den Fingern rothe Flecken von verschiedener Größe, welche keine beträchtliche Schmerzen verursachten, etliche Stunden darauf verschwanden, und nach etlichen Tagen wieder zum Vorschein kamen. Den zehnten Tag war das Geschwür im Hals geheilt; die Materie warf sich auf den Magen und verursachte ein mäßiges Erbrechen. Den 11ten hielt das Brechen noch an, und es wurde Blut mit weggebrochen. Den zwölften erbrach ich mich ebenfalls, und warf noch mehr Blut aus. Den dreyzehnten fühlte ich nur noch Uebelkeiten und mäßige Leibesschmerzen. Den vierzehnten war der Mund und der Hals über die Maßen ausgetrocknet, in dem Speichel zeigte sich Bleyweiß so weiß wie Kreide: den funfzehnten bekam ich wieder eine Kolik, wozu sich eine Steifigkeit der Knie gesellte: den neunzehnten hatte ich Ekel und Kopfschmerzen: den ein und zwanzigsten bekam ich wieder die Kolik und herumziehende Schmerzen im rechten Arm: in den Knieen aber, in den Fußsohlen, und an den Füßen selbst war ein festsitzender Schmerz, so daß ich einige Tage nicht gehen konnte. Nachher stellten sich endlich die Kräfte, welche ich durch die häufigen Ausleerungen verlohren hatte, wieder ein. Der Schifsprediger bekam den ersten Tag ein starkes Brechen und Leibesschmerzen; er sowohl als der Befehlshaber der Soldaten bekamen ein geschwollenes Zahnfleisch, und einen Ausschlag im Munde; bey dem letztern waren jedoch das Erbrechen und die Kolik gelinder. Der Schifsprediger bekam gegen das Ende des Januars wieder einen heftigen Anfall der Kolik, die sich durch erweichende Mittel nicht vollkommen besänftigen ließ; sie gieng nach einigen Tagen in eine Armgicht über: ich konnte die Verstopfung

des

des Leibes weder durch reizende Klystire, noch durch Stuhlzäpfchen lösen; der Patient bekam erst nach dem dritten Tobaksrauchklystir Oefnung, und die Leibesschmerzen ließen endlich auf eine starke Dosis Laudanum gänzlich nach. Der Patient bekam einige Tage nachher, nachdem er sich erbrochen hatte, die Kolik, welche zwar auf die gewöhnlichen Mittel zu weichen schien, aber mit solcher Heftigkeit den Patienten wieder angrif, daß ich im Anfang des Februars eine Entzündung der Gedärme befürchtete; er wurde fast wahnsinnig, und wollte sich den Leib aufschneiden. Ich ließ eine Ader öfnen, und ein Klystir setzen, worauf zwar der Kranke eine Linderung fühlte, allein den folgenden Tag gieng die Kolik in eine Darmgicht über; reizende Klystire, Stuhlzäpfchen konnten keine Leibesöfnung bewirken, diese erfolgte erst nach dem dritten Tobaksklystir; auch das Laudanum zeigte sich in diesem Fall nicht so wirksam wie in dem vorigen. Ich beschloß daher spanische Fliegen auf den Magen zu legen, wodurch endlich der Patient vollkommen hergestellt wurde. Die Lähmung, welche in dem Schenkel zurückblieb, verlohr sich allmählig von selbst.

Aus diesem unglücklichen Vorfall sieht man: 1) Wie schwer das Bleyweiß in unsern kleinen Gefäßen mit den Säften sich vermischet; woher die Geschwüre der Mandeln und der Haut entstanden sind.

2) Wie die Leibesschmerzen so heftig seyn konnten, ohne die Bleykolik zu verursachen.

3) Wie das Bleyweiß einen Speichelfluß erregt, jedoch in einem geringern Grad als das Queckfilber.

4) Wie diese schädliche Materie in den weichen Theilen des Körpers herumziehende Schmerzen, in den

Ge-

Gelenken aber, und zwischen den Beinen des Fußes einen festsitzenden Schmerz verursachte. Seewiz sucht in dem triumpho Lithargyriatorum mit großer Weitläuftigkeit zu erweisen, daß alle schlimme Symptomen, welche gemeiniglich dem verfälschten Wein zugeschrieben werden, nicht von der Bleyglätte, sondern von der Säure des unreifen Weins entstehen; allein obgleich ein saurer und herber Wein den Magen beschwert, so hat man doch davon niemals heftige und hartnäckige Zufälle beobachtet; ein edler Rheinwein ist in bösartigen Fiebern eine Herzstärkung, wirkt hingegen, sobald er mit Bleyglätte versüßt ist, wie ein wahres Gift. Das Bley selbst, ehe es noch durch das Feuer, oder durch die Pflanzensäure verändert worden, bringt im menschlichen Körper die nachtheiligsten Wirkungen hervor. Fernel führt das Beyspiel eines arthritischen Menschen an, den ein Quacksalber innerhalb 15 Tagen ein halb Pfund gepülvertes Bley verbrauchen ließ; dieß Pulver verursachte eine schreckliche Dysenterie, welche von den heftigsten Schmerzen des Magens und der Gedärme begleitet war; der Leib war verstopft, die Eßlust vergieng, und über den ganzen Körper verbreitete sich eine Gelbsucht.

5) Erste Art, die Verfälschung des Weines zu entdecken. — Die Chemie giebt uns verschiedene Mittel an die Hand, wodurch wir die Beymischung der Bleyglätte entdecken können; hieher gehört zuerst die Weinprobe (liquor probatorius,) welche aus einem Theil ungelöschten Kalk, aus der Hälfte Operment, und aus 6 Theilen destillirten Wasser bestehet; man läßt dieß Gemische in gelinder Wärme digeriren; und seihet es nachher durch: in dieser Vermischung wird von dem Kalk der schwefelhafte Bestandtheil des Operments aufgelöset, und es erzeugt sich eine Kalkleber. Wenn man

nun durch dieses Mittel den Wein probiren will, so füllet man ein reines Kalkglas mit 3 oder 4 Unzen eines verdächtigen Weines an, und gießet von der bereiteten Mixtur ungefehr 30 Tropfen hinzu, wird der Wein hievon trübe, und bekommt eine schwärzliche Farbe, so ist es ein Zeichen, daß er mit Bleyglätte verfälscht ist. Der Grund dieses Phänomens liegt in der Entmischung der Kalkleber, welche in der Weinprobe enthalten ist, denn weil die Weinsäure eine größere Verwandtschaft mit dem Kalk, als mit der Bleyglätte hat, so vereinigt sich die Weinsäure mit dem Kalk, die entwickelte Bleyglätte aber verbindet sich mit dem Schwefel, und fällt, wie alle vom Schwefel aufgelößte Bleyprodukte, als ein schwarzes Präcipitat zu Boden. Wenn man die Weinprobe in einen unreifen, herben und sauren Wein gießt, so kommt nur ein gewisses, oder weingelbes, niemals aber ein schwarzes Präcipitat zum Vorschein, weil keine Bleytheilchen darin enthalten sind. Uebrigens kann man saure und herbe Weine von dieser Art der Verfälschung frey sprechen; denn der Wein erhält durch beygemischte Bleyglätte allezeit eine angenehme Süßigkeit.

Obgleich diese Art, die Versüßung des Weins zu entdecken, vollkommen bewährt ist, so muß man doch dabey eine doppelte Behutsamkeit anwenden.

Erstens: die Weinprobe muß frisch bereitet seyn, denn wenn sie lange aufbehalten wird, so bewirkt sie, so viel man auch davon zugießet, nicht die geringste Veränderung, weil die flüchtigen Schwefeltheile bereits verflogen sind; eine frisch bereitete Weinprobe durchdringt alle Theile des Weins in einem Augenblick.

Zweitens — Man darf den Wein, bevor er probirt wird, nicht lange in einer zinnernen Flasche stehen las-

lassen; denn zuweilen ist dem Zinn etwas Bley beygemischt, je säurer nun der Wein ist, desto geschwinder können einige Bleytheilchen aufgelößt werden, man muß daher den Wein aus dem Faß in ein Glas giessen, und die Probe ungesäumt anstellen.

Anmerkung. Gaubius hat in den Schriften der Harlemer Gesellschaft das Verfahren bey der Bereitung der Weinprobe umständlicher beschrieben. Die Vorschrift ist folgende: Nehmet 2 Loth Operment, und 4 Loth ungelöschten Kalk; — stosset jedes besonders zu Pulver; mischet es sodann unter einander, thut es in eine gläserne Phiole oder Kolben, und giesset 12 Unzen reines Regenwasser darauf: stopfet das Glas fest zu, lässet es in gelinder Wärme 24 Stunden stehen, und rüttelt es alle 2 Stunden tüchtig um; zuletzt lasset es verkühlen, und wenn es sich gesetzt hat, so giesset das Helle behutsam ab, und verwahret es in einer wohl zugestopften Flasche zum Gebrauch.

6) Zweyte Art, die Verfälschung des Weins zu entdecken. Die zweyte Art der Weinprobe wird vermittelst der Schwefelleber angestellt. Wenn man die Schwefelleber bereiten will, so nimmt man 1 Theil feuerbeständiges Alkali, und 2 Theile Schwefel, vermischt es wohl unter einander, und läßt es in einem Schmelztiegel schmelzen; man löst die Schwefelleber in reinem Wasser auf, und giesset hiervon einige Tropfen in 4 oder 6 Unzen Wein, da dann das gemischte alsobald, wenn Silberglätte im Wein enthalten ist, trübe wird, und einen schwarzen Bodensatz fallen läßt. In diesem Versuche zeigt die Weinsäure eine stärkere Verwandtschaft mit dem Alkali, als sie in dem vorigen mit der Kalkerde hatte; daher muß sich die Bley-

glätte

glätte mit dem Schwefel verbinden, und fällt mit demselben zu Boden. Die schwarze Farbe der Bleyglätte rührt von dem brennbaren Wesen des Schwefels her, welches sich bestrebt, dem Bleykalk die metallische Gestalt wieder zu geben. Die Reduction der Silberglätte mit der Schwefelleber kann ohne vorhergehende Schmelzung durch eine bloße Digestion beyder Substanzen bewerkstelligt werden. Je schwärzer der Wein durch die Zugiessung dieser aufgelößten Schwefelleber wird, desto mehr Bleyglätte ist darinnen enthalten. Der Verlust der Klarheit und die schwarze Farbe werden bey allen mit Bleyglätte versüßten Weinen beständig beobachtet, und sind ein untrügliches Kennzeichen des Betrugs: in sauren aber und unverfälschten Weinen verursacht die aufgelößte Schwefelleber nur einen gelben, niemals aber einen schwarzen Präcipitat.

Man kann sich auch der flüchtigen Schwefeltinctur bedienen. Diese Tinktur bereitet Hofmann aus drey Theilen ungelöschtem Kalk, zwey Theilen Salmiak und einem Theil Schwefel; man mischet alles wohl unter einander, füllet damit einen gläsernen Kolben zur Hälfte, und unterwirft es, indem man den Grad des Feuers verstärkt, der Destillation, man erhält auf diese Weise einen höchst flüchtigen Geist, welcher eine Citronengelbe Farbe, einen urinösen Geschmack, und wegen des beygemischten Schwefels, einen ungemein widrigen Geruch hat; dieser Spiritus muß in Gläsern sehr behutsam verwahrt werden, weil er, wenn man der Luft einen freyen Zutritt erlaubt, in Dünsten aufsteigt und verfliegt. Baumé setzt bey der Bereitung einige Unzen Wasser hinzu, damit nicht der Schwefel aus Mangel eines flüchtigen Wesens sich entzünde, und mit Gewalt einen Ausgang suche. Diese Tinktur enthält eine Art flüchtige

Schwefelleber, wodurch der mit Bleyglätte gesüßte Wein ebenfalls eine schwarze Farbe bekommt. Uebrigens ist bey dieser Weinprobe die nehmliche Behutsamkeit zu beobachten, die ich in dem vorigen Paragraphen empfohlen habe.

7) — Dritte Art, die Verfälschung des Weins zu entdecken. Obgleich die schwarze Farbe ein untrügliches Kennzeichen eines mit Bleyglätte versüßten Weins ist, so muß ich doch hier anmerken, daß auch noch andere in Säuren aufgelößte Metalle von der sogenannten Weinprobe, und der Schwefelleber in eine schwarze Tinktur verwandelt werden. Wenn man z. B. Eisenvitriol in Wasser auflöset, und die Weinprobe (liquor probatorius) oder aufgelößte Schwefelleber hinzugießt, so entsteht eine schwarze Farbe: das nehmliche geschieht mit dem Kupfer-, Bley- und Silbervitriol. Man kann also mit der schwarzen Farbe allein nicht sicher auf eine Verfälschung mit Bleyglätte schließen, wenn nicht der Wein zugleich einen süßen Geschmack hat. Der Wein kann aber, außer den Bleybereitungen, von keinem andern Metall versüßet werden; denn die Meynung, daß der Wißmuth und der Zink die nehmliche Eigenschaft besitzen, ist ungegründet. Die letzte Art endlich, den Wein zu probiren, bestehet darinnen, daß man zwey Gallonen Wein (eine Gallone wiegt 8 Pfund,) über dem Feuer bis zur Trockenheit abrauchen läßt, und den Rückstand der Schmelzung unterwirft. Wenn nach geendigter Schmelzung ein Stückchen Bleykönig erscheinet, so ist die Verfälschung des Weins mit Bleyglätte außer Zweifel gesetzt; wenn aber der Wein unverfälscht ist, so findet man keinen Bleykönig. Zeller macht in seiner Abhandlung de noxis Vini Litharg. mang. Tub. 1707. die Anmerkung, daß man die Weinhefen mit den äußern Sinnen

genau untersuchen sollte, indem viele Bleytheilchen zu Boden sinken, und sich durch eine graue Farbe oder durch ihren Glanz verrathen. Inzwischen verdient doch die Untersuchung vermittelst des Schmelzens allezeit den Vorzug, damit die verkalkten Bleytheilchen durch die ölichte Materie des Weins in metallischer Gestalt dargestellt werden. — Es muß also der Arzt, wenn er einen verdächtigen Wein gerichtlich untersuchen soll, alle jetzt namhaft gemachte Arten der Weinprobe mit großer Behutsamkeit anwenden, damit er nicht von dem Scheine geblendet, oder von einem bloßen Argwohn zu einem voreiligen Urtheil verleitet werde. 1778.

---

18) Verfälschungen der Weine, welche der Gesundheit schädlich sind, nach Cartheuser.

Erster Abschnitt.

Von der der Gesundheit schädlichen Weinverfälschung, die mit Zusätzen aus dem Pflanzenreich geschehen.

§. 1.

Der Wein, dieser vortrefliche, und wenn wir uns dessen gehörig bedienen, zu der Erhaltung der Gesundheit und Herstellung der Kräfte überaus nützliche Saft, wird von betrügerischen Leuten oft durch Zusetzung verschiedener Dinge so verfälscht und verdorben, daß er von seiner Beschaffenheit und natürlichen Kraft sehr abweicht, und unserer Gesundheit oft den größten Nachtheil zuwegebringt. Es ist aber dieser schädliche Gebrauch nicht erst in den neuern Zeiten aufgekommen, sondern die Alten haben

schon viele Arten der Weinverfälschung gekannt und gebraucht, wie aus dem Zeugniß des Plinius genugsam erhellt. Er schreibt nehmlich in seiner hist. natur. B. 14. Kap. 19. davon folgendes: „In Afrika wird die Herbe der Weine mit Gyps, ingleichen an einigen Orten mit Kalk gemildert. Griechenland bringt ihnen durch Thon, Marmor, Salz oder Meerwasser eine Gelindigkeit zuwege. Ein gewisser Strich von Italien durch rabulanisches Pech: auch ist es in Italien und in angränzenden Provinzen gewöhnlich, die Moste mit Harz wohlschmeckend zu machen. Hier und da mischen sie die Hefen des vorigen Weins oder Essig hinzu.“ (Africa gypso mitigat asperitatem (vinorum) nec non aliquibus partibus calce: Graecia argilla, aut marmore, aut sale, aut mare lenitatem excitat; Italiae pars aliqua rabulana pice: ac resina condire musta vulgare est ei, provinciisque finitimis. Nonnusquam prioris vini faece acetove condiunt.) Davon folgendes nach der Uebersetzung. In einer andern Stelle im 23sten Buch im 1. Kap. seiner Hist. Natur. rüget er diese Gewohnheit mit folgenden Worten: „Mehrere Arten Weine mit einander zu vermischen ist allen undienlich, der gesündeste ist, der als Most keinen Zusatz erhalten, und noch besser, wenn die Gefässe auch unverpicht gewesen sind. Welcher, auch sogar starke Mensch, wird nicht vor Weinen erschrecken, die mit Marmor, Gyps oder Kalk vermischt sind? Besonders ist der mit Meerwasser verfertigte Wein dem Magen, den Nerven und der Blase schädlich. — — Neuer geharzter Wein ist jedem nachtheilig. Er macht Kopfweh und Schwindel, und daher entspringt das Kopfweh nach dem Rausch. (Misceri plura genera (vinorum) omnibus inutile. Saluberrimum, cui ni-

hil

hil in muſto additum eſt: meliusque ſi nec vaſis pix affuit. Marmore enim et gypſo aut calce condita quis non etiam validus expaverit? Inprimis igitur vinum, aqua marina factum, inutile eſt ſtomacho, nervis, veſicae. — Novitium reſinatum nulli conducit. Capitis dolores et vertigines facit: ab hoc dicta crapula eſt.

§. 2.

Die Zuſätze, wodurch gewöhnlicher Weiſe die Weine verfälſchet werden, ſind von zweifacher Art. Einige bringen den Weinen zwar eine gewiſſe Veränderung im Geſchmack, Geruch, Farbe u. d. g. zuwege, ſie ſind aber nicht von der Art, daß die Weine dadurch eine der Geſundheit ſchädliche Eigenſchaft erlangen. Von dieſer Beſchaffenheit ſind, z. E. der Zucker, kleine und große Roſinen, Heidelbeeren (durch welche einige Weinhändler den Weinen eine dunkelrothe Farbe und eine gewiſſe Herbe verſchaffen) rothes Sandelholz, (ſo ebenfalls die Weine roth färbt) und mehrere: andere im Gegentheil geben den Weinen nicht nur einen fremden Geſchmack, und andere neue Eigenſchaften, ſondern ſie machen auch ſelbige unſerer Geſundheit mehr oder weniger ſchädlich und vergiften ſie gleichſam, ſo daß die auf ſolche Art verfälſchte Weine entweder Krankheiten hervorbringen, oder doch Gelegenheits-Urſachen darzu abgeben. Dieſe letztern Zuſätze, von welchen ich mit wenigen handeln werde, ſind wiederum, in Anſehung ihres Urſprungs, von zweyerley Art: einige werden aus dem Pflanzenreich, andere aber aus dem Mineralreich hergenommen.

§. 3.

Unter der Zahl der vegetabilischen Zusätze, durch welche die Weine verfälscht und unserer Gesundheit schädlich gemacht werden, verdient die Scharlei zuerst angeführt zu werden. Es ist diese Pflanze eine Gattung Salbei, die von dem berühmten Linnee in seinen Spec. plant. P. 38. salvia sclarea seu salvia foliis rugosis cordatis oblongis villosis serratis; bracteis floralibus calyce longioribus concav. acuminatis, genannt wird. Joh. Bauhin nennt sie in Hist. plant. III. 309. Gallitrichum sativum und Caspar Bauhin in seinem Pin. 228. Horminum sclarea dictum. Bei dem Dodanäus in stirp. hist. Pemptad. 2. Lib. 4. Cap. 23. heißt diese Pflanze Orvata. Im Deutschen führt sie den Nahmen Scharlei, Scharlachkraut, Muscatellerkraut, sie ist eine ausländische Pflanze, deren Vaterland Syrien und Italien ist, und sie wird bei uns allein in Gärten gezogen. Es ist dieselbe mit geistigen, ölichten und campherartigen Bestandtheilen sehr angefüllt, sie giebt einen ungemein starken Geruch von sich, der den Kopf einnimmt, und sie übertrift alle andere Gattungen der Salbei an Stärke des Geruchs. Wegen dieses heftigen Geruchs, und ihrer gewaltsamen Wirkung in dem menschlichen Körper enthalten sich vorsichtige Aerzte ihres innerlichen Gebrauchs und bedienen sich derselben nur blos äußerlich in Fuß- und Mutterbädern, so in verschiedenen Mutterkrankheiten ihre guten Dienste thun. Dessen unerachtet gebrauchen betrügerische Weinhändler diese Scharlei die Weine zu verfälschen. Zu dieser Absicht thun sie Kraut und Blumen in den Wein, damit selbige dadurch einen, dem Muscatellerwein ähnlichen Geschmack, der vielen angenehm ist, erhalten, theils auch wie Simon Pauli in Quadripart. tot. bey dem Wort Gallitricum erzählt, daß die Weine durch diesen Zusatz erneu-

neuert und edler gemacht würden. Die Weine aber, so auf diese Art eine Verfälschung erlitten, werden durch den Genuß der Gesundheit nachtheilig; denn sie berauschen nicht nur sehr stark, und erregen eine Trunkenheit, sondern sie verursachen auch zugleich starke Kopfschmerzen und zuweilen Schwindel, sie greifen die Nerven an, und bringen starke Wallung in unserm Blute hervor, daher sie besonders vollblütigen Personen und denen, die schwache Nerven haben, schädlich sind.

§. 4.

Eine andre Gattung der Salbey wird zuweilen anstatt der eben erwähnten den Weinen hinzugesetzt, um den Muscateller-Geschmack ihnen beyzubringen, die von Linne in seinen Spec. plant. pag. 35. salvia pratensis sive salvia foliis cordato oblongis: summis amplexicaulibus, verticillis subnudis, corollis galea glutinosis; von Caspar Bauhin, in seinen Pinace 230. Horminum pratense, foliis serratis, und auf teutsch wilde Salbey, wilde Scharley genannt wird. Siehe Ehrhards ökonomische Pflanzenhistorie, B. 6. S. 126. Diese Gattung, die in Deutschland einheimisch ist, und die man hier und da auf Wiesen und ungebauten Oertern antrifft, besitzt einen der vorerwähnten Scharlei ähnlichen Geruch, nur schwächer und gelinder; schadet aber dennoch auf gleiche Weise der Gesundheit, wenn sie den Weinen zugesetzt wird, und übt ähnliche nachtheilige Wirkung auf den menschlichen Körper aus.

§. 5.

Eine andere Weinverfälschung geschiehet mit den Blüthen des gemeinen Holders, (sambucus nigra, gemeiner Holder, Hollunder oder Flieder, mit schwarzen Beeren) von dem so bekannten Baum, dessen Rinde,

Blu-

Blumen und Beeren in den Apotheken aufbewahrt, und zu medicinischem Gebrauch verwandt werden. Die Weinhändler versetzen oft den Wein mit diesen Blumen, nach dem Zeugniß des Neumanns in seinen chemischen Vorlesungen im Kap. vom Wein, S. 1195. nach der Ausgabe gabe des Zimmermanns, aus der Absicht, daß der Wein moseln oder wie Moselwein schmecken soll. Wenn diese Blüthen in geringer Menge zugesetzt werden, so sind sie nicht vermögend, unserer Gesundheit merklich zu schaden, werden sie aber in größerer Menge hinzugethan, so machen sie die Weine ohne Zweifel, wegen deren narkotischen Theile, so die Hollunderblüthen bey sich führen, und die alsdann dem Wein zu häufig mitgetheilt sind, unserer Gesundheit schädlich, da sie das Blut stark ausdehnen, Trunkenheit und Schwere des Haupts verursachen, und den Nerven schaden. (Anm., daß die Hollunderblüthen mit reifem jungem Wein, worinnen Zucker aufgelößt ist, digerirt, demselben den Geschmack, Farbe und Geruch des Muscatellerweins mittheilen, berichtet der berühmte Sage in der chemischen Untersuchung verschiedener Mineralien, in der 9ten Abhandlung, über die verschiedenen Methoden, den Wein zu untersuchen, und die Mittel, den verfälschten zu erkennen, S. 129. — — Beynahe das nehmliche erzählt der berühmte Malovin in seiner medicinischen Chemie B. 1. Th. 3. Kap. 29. Es werde, schreibt er, eine Art Muscatellerwein durch die Hollunderblüthen, so in weissen Wein eingeweicht worden, gemacht, so daß der durchgeseigte Wein hernach mit Honig und Zucker versüßt, und der Far-

be wegen etwas von geröstetem Zucker hinzugethan wird.

§. 6.

Einige Bewohner am Rhein sollen nach der Erzählung des Conr. Barth. Behrens in seinen Sel. Diaet. sect. 3. Cap. §. 6. p. 371. dem Wein mit Coloquinten und vegetabilischem Turpith einen Einschlag geben. Wegen der besondern Schärfe und Bitterkeit, so die Coloquinten besitzen, können sie zu Erhaltung der Weine etwas beytragen, und zu ähnlichem Gebrauch und Absicht kann jene Laxierwurzel dienen, die einen scharfen Geschmack besitzt, und unter dem Namen des vegetabilischen Turpiths in Officinen vorhanden ist. Diese Weinverbesserung aber ist der Gesundheit im geringsten nicht dienlich, und die damit verfälschten Weine erregen Bauchgrimmen und Koliken, wie der angeführte Autor mit Recht angemerkt hat. Was ist auch von diesen Substanzen anders zu erwarten, die unter den stärksten Purgiermitteln stehen, und deren innerlicher Gebrauch, weil sie wegen ihrer heftigen Wirkung unsicher sind, von vernünftigen Aerzten in jetzigen Zeiten nur in den seltensten Fällen angewandt wird. Es ist deswegen billig, diese Weinverfälschung unter diejenigen, so der Gesundheit schädlich sind, zu rechnen, und aus Weinkellern und Schenken zu verweisen.

§. 7.

Zu den der Gesundheit schädlichen Weinverfälschungen, die durch Substanzen, die aus dem vegetabilischen Reiche ihren Ursprung haben, geschehen, gehört auch diejenige, so zuweilen durch Beymischung des Weingeistes aus der Absicht nehmlich geschiehet, um schwache und geringe Weine durch diesen Zusatz zu verstärken, und edler zu machen: dergleichen Weine berauschen aber stark

und

und sehr geschwind, bringen unser Blut in starke Wallung, machen die heftigsten Kopfschmerzen, und werden sie öfters getrunken, so schwächen sie die Nerven, verursachen Gliederzucken und andere schlimme Zufälle, so die Folgen einer großen Bewegung des Blutes und Schwäche unsers Nervensystems sind: denn der Weingeist, wenn er einem vollkommenen Wein, der schon die Gährung ausgehalten, zugesetzt wird, verbindet sich niemalen mit dessen Theilen genau, sondern hängt ihm nur obenhin und schlecht an, daher denn nach dem Genuß eines solchen Weins sich die Theile des Weingeists leicht trennen und heftiger wirken, wenn sie ins Blut übergegangen sind. Ganz anders aber verhält sich dieses, wenn eine gewisse Menge von Weingeist dem Most vor der Gährung zugesetzt wird, denn alsdann werden seine Theile durch die, während der weinichten Gährung dazu kommende, Gährung genauer und fester mit dem Wein vereiniget, dadurch er stärker wird, und der Gesundheit keinen Schaden zufügt.

§. 8.

Einige setzen abstehenden, oder abschmeckend werdenden Weinen Most zu, damit sie auf solche Art das Angenehme im Geschmack und eine neue Stärke wieder erhalten. Solche verbesserte Weine aber erregen in unserm Blut, nach einiger Meynung, starke Wallung und Gährung, deßwegen auch diese Weinkünstelei in Engelland durch ein Gesetz ist verboten worden, wie dieses Herr Mendius, ein Arzt in London, in Oper. Medic. Physic. pag. 329. bezeuget. (Nach der Uebersetzung lautend) „Es ist für leicht abstehenden und verlegenen Wein, er sey auch noch so schwach, kein zuverlässigeres Mittel als Most, der durch die Kunst von seiner Gährung abgehalten worden, bis er nachdem nicht mehr in

solche übergeht, (bey uns nennen sie ihn gemeiniglich Stumm,) ein geringer Zusatz davon zu einem angefüllten Gefäß, giebt dem ganzen Wein das Angenehme im Geschmack und sein Feuer. Weil er aber öfters der Gesundheit derjenigen, so ihn genießen, schädlich ist, indem er zuweilen eine starke Gährung im Blut verursacht, so wird er durch ein Verbot untersagt.“ Eben das behauptet der im vorigen schon angeführte Conr. Barthold. Behrens in seinen Sel. Diaet. Sect. 3. Cap. 7. §. 4. (nach der Uebersetzung) „Auf abgestandene Weine, die durch Zusatz von Most wieder verbessert sind, erfolgt auch in dem Blut eine starke Gährung, daher auch in Engelland ein Gesetz gegeben worden, daß Weinhändler sich dieser Verfälschung enthalten sollen.“ Ich zweifle aber, ob der Most, wenn er zu einer dickern Consistenz gebracht ist, und dem Wein zugesetzt wird, solche Wirkungen hervorbringen könne; denn die Weine nehmen nichts davon an, als ein gewisses süßschleimigtes Wesen, von welchem große Bewegungen im Blut nicht herkommen können. Eben diese Meynung hegt auch der berühmte Rozicz in seiner Abhandlung von der besten Art, die Weine theils zum gemeinen Gebrauch, theils zum Versenden zu machen und zu behandeln, Kap. 9. N. 3-5. welcher anräth, schwachen und minder fetten Weinen, so über Wasser in entlegene Länder sollen verführt werden, Most in gehöriger Menge beyzumischen, so bis zu Ueberbleibung der Hälfte oder des 3ten Theils oder zur Dicke eines Sirups ist verdickt worden, wodurch sie dauerhafter werden, und die neue Gährung, in die sie bey der Fahrt auf dem Wasser übergehen, ohne zu verderben, aushalten. Er ist auch der Meynung, daß Weine, so diesen Zusatz erhalten, unserer Gesundheit gar nicht nachtheilig seyen, noch Unbequemlichkeiten verursachten, da sie nichts anders in sich nehmen, als eine größere Menge

ge süßschleimigter Theilchen, die in ihnen vorhanden gewesen wäre, und sie stärker und fetter gemacht hätte, wenn sie eine vollkommene Reife erhalten hätten.

Zweyter Abschnitt.

Von den der Gesundheit schädlichen Weinverfälschungen, die durch Zusätze aus dem Mineralreich geschehen.

§. 1.

Unter den schädlichen Weinverfälschungen, die von den Weinverkäufern vermittelst mineralischer Substanzen vorgenommen werden, ist sowohl die berühmteste, als auch fast die schädlichste, welche durch bleyische Mittel, und zwar gemeiniglich durch die sogenannte Silberglätte geschiehet. (Lithargyrum, Glätte, Bleyglätte, Silberglätte. Durch diesen Zusatz verschaffen nehmlich die betrügerischen Weinhändler den Rhein-, Franken-, Neckar-, französischen Weinen u. d. g., wenn sie sauer und herbe sind, einen mildern Geschmack und eine gewisse Süßigkeit. Denn durch die Weinsäure werden mehr oder weniger Theile von der zugesetzten Silberglätte aufgelößt, die mit derselben ein süßes und zugleich zusammenziehendes Salz ausmachen, welches die Chemisten Bleyzucker nennen, und auf solche Art geben sie den Weinen einen lindern, süßlichten, und der Zunge angenehmern Geschmack; so wie auch geschiehet, wenn bleyische Körper, als Mennig, Bleyweis, Silberglätte u. a. m. in Essig oder andern Pflanzensäuren aufgelößt werden, welche nehmlich von den Bleytheilchen,

chen, die sie in sich genommen, und in Bleyzucker verwandelt haben, einen süßen, hinterher aber einen mehr oder weniger zusammenziehenden Geschmack erhalten. Aber mit solchen Dingen verfälschte Weine bringen die Gesundheit in die größte Unordnung, und indem sie die festen Theile krampfhaft und stark zusammenziehen und die Gänge verstopfen, erregen sie die schlimmsten Zufälle. Zu Folge medizinischer Beobachtungen entstehen nach Weinen, die mit Bley verfälscht sind, wenn sie insbesondere reichlich und öfters getrunken werden; verschiedene Krankheiten, nachdem die Disposition der menschlichen Körper verschieden ist, wohin die Zusammenziehungen des Halses, Magenkrämpfe, Herzensangst, Herzpochen, die allerhartnäckigsten Leibesverstopfungen, Harnstrenge, die gefährlichsten Verstopfungen des Gekröses und anderer Eingeweide im Unterleib, die heftigsten Kolikschmerzen, und insbesondere denn auch jene grausame und gefährlichste Gattung von Kolik, welche die Bleykolik genannt wird, Lähmung und Kontrakturen, Engbrüstigkeit, Wassersucht, langwierige Gelbsucht und andere Krankheiten, welche oft fast unheilbar sind, und indem sie allen Fleiß und Geschicklichkeit eines Arztes vereiteln, bald geschwinder bald langsamer tödtlich werden. Wegen dieser traurigen Wirkungen haben verschiedene Fürsten in Deutschland Befehle ergehen lassen, wodurch diese abscheuliche Weinverfälschung gänzlich verboten ist, und auf die Uebertreter dieses Gesetzes die härtesten Strafen gelegt sind.

§. 2.

Es wird diese grausame Weinverfälschung auf verschiedene Art erforscht und entdeckt. Die erste und die gebräuchlichste Art geschiehet durch den sogenannten Li-

quor

quor des Operments. *) Reiner Wein, der durch Silberglätte nicht verfälscht ist, leidet keine Veränderung, wenn dieser Liquor hineingetröpfelt wird, an seiner Farbe, sondern wird mehrentheils nur etwas trübe, und läßt ein wenig weißgelbliches Pulver fallen. Wenn aber der Wein mit Silberglätte oder einer andern bleyischen Materie verfälscht ist, so bekommt derselbe durch den eingetröpfelten Liquor des Operments alsobald eine röthliche, braune oder schwarze Farbe, und von eben derselben Farbe fällt ein Pulver in, größerer oder geringerer Menge zu Boden, welche Verschiedenheit in Ansehung der Farbe und Menge des abgeschiedenen Pulvers, von der verschiedenen Menge des Bleyes, welches im Wein aufgelößt war, herrühret. Die angezeigte Veränderung, welche die mit Bley verfälschten Weine durch den zugesetzten Liquor erleiden, ist leicht zu erklären. Die Kalktheilchen, so der Probeliquor enthält, verbinden sich nemlich mit den sauren Theilen des Weins, und deswegen werden die Bleytheilchen, die bisher mit der Weinsäure verbunden waren, losgemacht und zu Boden geschlagen. An die abgeschiedenen Bleytheilchen hängen sich die schwefelicht arsenikalischen Theilchen des Liquors aus dem Operment an, die zuvor mit den Kalktheilchen verbunden waren, nun aber, durch deren Vereinigung mit der Weinsäure, gleichfalls abgeschieden und zu Boden geschlagen sind, und geben demselben eine braune oder schwarze Farbe, welches ebenfalls auch beobachtet wird, wenn in Essig, der mit Silberglätte, oder einer andern bleyichten Substanz angefüllt ist, etwas von dem Liquor des Operments gegossen wird. Diese erwähnte Veränderung der bleyichten Weine erfolgt ebenfalls, wann wir anstatt des Liquors des

*) Die Bereitung ist im vorigen gelehrt, und deshalb hier nicht wieder aufgeführt worden.

des Operments eine Auflösung des reinen gemeinen mineralischen Schwefels, welche durch alkalische Laugen oder durch Kalk bereitet worden, oder Schwefelleber, die aus einem Theil reinen mineralischen Schwefels, und zwey Theilen von einem feuerbeständigen Laugensalz, durch die Schmelzung verfertigt und hernach in Wasser aufgelößt worden, hineintröpfeln. Hieraus erhellet also, daß zum Erforschen der Bleytheilchen im Weine keineswegs der arsenikalische Schwefel des Operments nöthig sey, sondern daß jeder mineralische Schwefel, er möge rein, oder mit arsenikalischen Theilen vermischt seyn, mit einem alkalischen Laugensalz oder Kalk vereinigt, zu dieser Absicht diene, und die nemliche Würkung auf die Weine, Essig, und andere saure Vegetabilien, die mit Bley geschwängert sind, ausübe.

§. 3.

Einige halten diese Probe an den mit Bley verfälschten Weinen für ungewiß und zweifelhaft, weil der Liquor des Operments und die Schwefelleber nicht nur das Bley, sondern auch die übrigen Metalle mit einer schwarzen Farbe niederschlagen. Man sehe davon Zellers Diss. de Docimasia vini Mangonisati. Tubing. 1707. und des berühmten Spielmanns Analys. fontis Ripolsaviensis Argentor. 1762. deswegen sagen sie, es könne nicht sicher behauptet werden, daß ein Wein, welcher auf den eingetröpfelten Liquor des Operments, oder auf die wässerigte Auflösung der Schwefelleber, eine schwarze oder braune Farbe und ein solches Pulver giebt, mit Bley verfälscht sey, da derselbe auch mit einem andern Metall könne verfälscht seyn. Dieser angeführte Satz, daß außer dem Bley auch andere in Säuren aufgelößte Metalle durch den Liquor des Operments, oder durch die Schwefelleber niedergeschlagen würden, hat al-

lerdings seine Richtigkeit, und ich bin von der Wahrheit der Sache, da es die Erfahrung lehrt, und durch eigene Untersuchung überzeugt. So habe ich z. B. beobachtet, daß der Rheinwein, worinnen ich etwas von Grünspan (viride aeris, Aerugo Monspelienfis) aufgelößt hatte, durch den hinzugeschütteten Liquor des Operments gänzlich die nemliche Veränderung erlitten, die der mit Bley verfälschte Wein erleidet, so daß einer vom andern nicht hat können unterschieden werden. Doch deswegen ist diese Probe, so durch den Liquor des Operments, oder die alkalische Schwefelauflösung, um das Bley in den Weinen zu erforschen, unternommen wird, keineswegs zu verwerfen, und derselben ihre Nützlichkeit abzusprechen. Denn die Weinverfälschung pflegt kaum mit andern Metallen als Bley unternommen zu werden, oder kann auch kaum mit andern geschehen. Reines Zinn in seinem vollkommenen metallischen Zustande lößt sich in Pflanzensäuren, besonders auch in Wein nicht auf, daher es zu Weinverfälschungen nicht zu gebrauchen; ist es aber zur Gestalt eines Kalks oder Asche durch das Feuer gebracht, so wird es zwar in Essig und andern Pflanzensäuren aufgelößt: aber ich sehe nicht ein, welchen Nutzen dieser Kalk, die Weine zu verfälschen, haben könnte. Das Kupfer vereinigt sich mit Wein und allen Pflanzensäuren leicht, aber sie erhalten davon einen sehr ekelhaften Geschmack, wie dieses der Wein, worinnen etwas weniges Grünspan aufgelößt ist, desgleichen Wein oder Most, so einige Zeit in kupfernem Gefäß gestanden, beweisen, daher kann dieses Metall zu denen Körpern, wodurch Weine verfälscht werden, fast gar nicht gerechnet werden. Beinahe das nemliche kann man von dem Eisen sagen, als von welchem der Wein einen unangenehmen zusammenziehenden Geschmack erhält, wie die Stahlweine, so zu mediciniſchem Gebrauch verfertigt werden, sattsam beweisen. Was das Gold und Silber

betrift, so wird kein Vernünftiger glauben, daß man dadurch Weinverfälschungen zu machen pflegt, und daher ist kaum in Zweifel zu ziehen, daß der Wein, welcher durch den hinzugeschütteten Liquor des Operments eine braune oder schwarze Farbe erhält, mit Bley und keinem andern Metall verfälscht sey, insbesodere wenn dessen süßlichter Geschmack den Verdacht dieser Verfälschung erregt. Es sey zuletzt wie es wolle, so ist diese Probe jederzeit von vortreflichem Nutzen, denn sie zeigt auf das gewisseste an, ob der Wein mit einer metallischen Substanz verfälscht sey; welche Verfälschung, sie mag auch durch ein Metall, welches es sey, geschehen seyn, immer unerlaubt und der Gesundheit meistens schädlich ist.*)

§. 4.

Diejenigen, so die angeführte Methode, die mit Bleyglätte verfälschten Weine zu untersuchen, für unzureichend und ungewiß halten, können sich einer andern Art, um das Bley zu entdecken, bedienen, die gewiß unter allen die sicherste ist, und in der Abdampfung des verdächtigen Weins und der Reduction der in ihm aufgelößten Bleytheilchen besteht. S. Sage chem. Unters. verschied. Mineralien; Gött. 1775. Seite 134. Es werden nemlich zum wenigsten 2 oder mehrere Pfund Wein bis zur Trockene eingedickt. Das Dicke, so zurück bleibt, welches aus den fixen Bestandtheilen des Weins, nemlich aus gummichten, harzigten und tartaschen besteht, wird mit zwey Theilen des sogenannten schwarzen Flusses der Probirer, (welcher aus zwey Theilen Weinstein und einem Theil Salpeter besteht,) vermischet und hernach in einem verschloßenen Tiegel mit gehörigem

*) Die Hahnemannische Weinprobe ist aber doch vorzuziehen.

rigem Feuer zum Fluß gebracht. Auf solche Art werden die Bleytheilchen, so in der zurückgebliebenen Masse stacken, zur metallischen Gestalt gebracht, so daß, wenn der Tiegel aus dem Feuer herausgenommen, erkaltet und zerschlagen worden, in seinem Grund Bleykörner unter der salzigten Schlacke angetroffen werden. Es ist aber zu bemerken, daß man, um diese Untersuchung anzustellen, jederzeit eine beträchtliche Menge Wein (2 oder mehrere Pfund, z. E. wie vorher erwähnt) nehmen und verdicken müsse; denn wird eine geringere Menge Wein genommen, so kommen kaum einige Bleytheilchen, ob der Wein gleich mit Bley verfälscht gewesen, wegen ihrer geringen Menge, zum Vorschein, da die Weine zu verfälschen keine so große Menge Bleyglätte oder einer andern bleyischen Substanz erfordert wird.

§. 5.

Um die Verfälschung der Weine, so mit Bley geschehen, zu erkennen, pflegt man sich auch der starken Vitriolsäure zu bedienen, so gemeiniglich Vitriolöl genannt wird. Es werden nemlich in den verdächtigen Wein etliche Tropfen davon, und zwar, wie in der Dänischen Pharmacop. p. 201. angegeben wird, zu 4 Loth Wein 6 Tropfen Vitriolöl eingetröpfelt: wenn der Wein rein oder mit keinem Bley vermischt gewesen ist, so beobachtet man keine Veränderung in der Durchsichtigkeit; wenn aber der Wein mit Bley verfälscht ist, so wird er alsobald milchigt, und läßt ein weisses Pulver oder einen weissen Kalk fallen, so nichts anders ist, als der Bleykalk, so von der Vitriolsäure niedergeschlagen worden, und unter der Niederschlagung sich mit derselben verbunden hat; welche Niederschlagung auch geschieht, wenn zu einer Bleyauflösung, die mit Salpetersäure oder mit Essig bereitet worden, Vitriolöl hinzugeschüttet wird. Einige,

unter

unter welchen der berühmte Malovin sich befindet, man sehe dessen Chymie medicin. Th. 3. Cap. 25. empfehlen, um die dem Wein beygemischten Bleytheilchen zu entdecken, den sauren Geist des Küchensalzes, und behaupten, daß durch dessen Zuschüttung der mit Bley verfälschte Wein trüb werde und ein weißes Bleypulver sich zu Boden setze. Daß aber diese Probe nicht ganz gewiß, auch nicht immer von glücklichem Erfolg sey, hat mich die Erfahrung gelehrt. Denn als ich zu Rheinwein, der mit Bleyglätte reichlich angefüllt war, gemeinen Salzgeist, wie man ihn kauft, eintröpfelte, behielt der Wein seine Durchsichtigkeit und wurde kein weißes Pulver niedergeschlagen.

§. 6.

Dieses sey von dem Bley genug. Ich schreite nun zu andern Weinverfälschungen, die mit mineralischen Substanzen geschehen. Daß die süßen spanischen Weine zuweilen mit Arsenik sollen verfälscht werden, (zu welchem Endzweck weiß ich nicht) erzählt der vormals berühmte berlinische Chemist Caspar Neumann in seinen praelect. Chemic. Cap. de vino p. 1197. und eben dieses vermuthet Samuel Ledelius in den ephemerid. nat. curios. Decur. 2. Ann. 6. Observ. p. 83., dessen eigne Worte ich hierher setzen will: Selten trinken wir einen reinen spanischen Wein, weil er über Wasser und Land verführt und gefahren, wunderbare Veränderung und Verfälschung erleidet: die erste Gemahlin des edlen von Fritschen bekam, so oft sie nur wenig spanischen Wein trank, alsobald einen Husten mit eiterichtem Auswurf. Ein Gelehrter von lockrer Textur wurde auch, so oft er etwas von diesem Wein trank, mit Husten, doch ohne Blutspeyen, incommodirt. — Jedermann wollte behaupten, daß Arsenik in gewisser Menge dem spanischen

Weine beygemischt würde; welches ich doch hier nicht als eine Wahrheit ausgeben will, ob der Grund schon könnte herausgebracht werden, warum die vorerzählten Zufälle auf dessen Gebrauch erfolgten. (Neumann schreibt am angeführten Ort, daß öfters die Weine auch mit fressendem Queckſilber-Sublimat verfälscht werden, und daß man dieses durch ein alkalisch Salz entdecken könne; als z. E. mit dem Liquor des Weinsteinsalzes oder dem wässerichten Salmiakgeist. Aber kaum kann ich mir einbilden, daß dieses stärkste und höchst fressende Gift jemals zur Verfälschung kaufbarer Weine sey gebraucht worden.)

§. 7.

Auf welche Art die Gegenwart dieses grausamen Gifts im Wein könne entdeckt und offenbaret werden, hat Neumann in der angeführten Stelle angezeigt: diese Probe nämlich anzustellen, muß eine Bleyauflösung, mit Scheidewasser bereitet, genommen werden: die Veränderungen aber, welche in dem mit Arsenik verfälschten Wein darauf erfolgen, hat der erwähnte Autor nicht erzählt. Ich hielt es deswegen nicht für überflüssig und unnütz, um diese Sache gewisser und genauer zu erkennen, selbst Versuche anzustellen. Zu diesem Endzweck bereitete ich eine starke Bleyauflösung mit Scheidewasser, so mit 2 Theilen gemeinen Wasser verdünnt war. Den Wein sättigte ich auch mit Arsenik und zwar reichlich, damit man die Veränderung auf diese Art desto deutlicher sehen könnte. Ich schüttete 30 Loth Rheinwein auf 2 Quentchen weißen gepulverten Arsenik, und setzte die Vermischung in einem sauberen und verwahrten Glase 24 Stunden lang in eine gelinde Wärme in Sand. Nach dem Verlauf dieser Zeit, hatte sich ohngefähr der dritte Theil vom Arsenik aufgelöst. Diesen mit Arsenik gesättigten Wein

habe ich von dem im Grunde des Glases übergebliebenen Arsenik durch die Abgießung abgesondert, und in eine gewisse Menge davon ein wenig von der Bleyauflösung, die nach vorerzählter Art bereitet war, eingetröpfelt. Alsobald wurde der Wein milchigt, und schied sich ein weißes Pulver ab, so doch nach und nach eine graue Farbe bekam. Als ich eben diesen Versuch mit reinem und mit keinen arsenikalischen Theilen verfälschtem Rheinwein unternahm, beobachtete ich fast eben diese Veränderung; der Wein wurde nämlich durch die zugeschüttete Bleyauflösung milchigt, und es setzte sich ein weißes schweres Pulver zu Boden, welches allmählig eine nicht ganz vollkommene graue, wie im vorhergehenden Versuch, sondern nur eine etwas graue Farbe annahm. Hieraus sahe ich, daß die mit der Salpetersäure bereitete Auflösung die arsenikalischen Theile, so dem Wein beygefügt sind, zu entdecken, nicht hinreichend genug sey. Denn obgleich die niedergeschlagenen Pulver aus jedem Wein, aus dem reinen und arsenikalischen in Ansehung der Farbe, die sie nach einiger Zeit erhalten, einigen Unterschied haben, so fällt dieser doch nicht sehr und deutlich genug in die Augen, daher demjenigen, so sich dieser Probe, arsenikalische Weine zu untersuchen, bedienet, leicht ein Zweifel zurück bleiben kann, ob der Wein mit Arsenik verfälscht sey oder nicht. —

§. 8.

Ich werde deswegen eine andere, und zwar gewiß sichere, Probe anzeigen, wodurch die in dem Wein verborgene arsenikalische Theile können erforscht und entdeckt werden. Diese anzustellen, ist eben der Liquor, aus Kalk und Operment bereitet, schicklich, der zur Erforschung des Bleyes im Wein gebraucht wird, und dessen Bereitung ich im Vorhergehenden angezeigt habe. Die

Versuche, welche ich mit dem Rheinwein unternahm, den ich auf die im vorhergehenden Paragraph beschriebene Art mit Arsenik gesättigt habe, haben die Nützlichkeit dieser Probe sattsam gezeiget. Der mit Arsenik verfälschte Wein wurde nämlich durch den hinzugetröpfelten Liquor des Operments alsobald trübe und gelbmilchigt; und es setzte sich ein Pulver von einer citrongelben Farbe, welches schwer war, in ziemlicher Menge zu Boden; da im Gegentheil reiner Wein durch den zugesetzten Liquor des Operments nur eine sehr geringe Veränderung in der Helligkeit leidet, und nur wenige Theile von einem weißgelblichten Bodensatz sich abscheiden, wie im Vorhergehenden schon ist angemerkt worden. Ich vermischte etliche Tropfen von arsenikalischem Wein mit einer gewissen Menge reinen Wein und tröpfelte hernach den Liquor des Operments hinzu, da denn eben dieselbe Wirkung erfolgte, denn der Wein wurde sogleich trübe, und ein citronengelbes Pulver nur in kleinerer Menge niedergeschlagen. (Als ich diese Versuche angestellt hatte, kamen mir die gelehrten Zeitungen, so zu Altona unter dem Titel: Neuer gelehrter Mercurius, erschienen, in die Hände, vom Jahr 1776, Stück 51. an dessen Ende eine Art bekannt gemacht wird, wodurch der Arsenik, der einer Flüssigkeit beygemischt ist, könne entdeckt werden. Ich will die Worte selbst hieher setzen: „Wenn man mit einem Liquor, worinnen sich Arsenik befindet, einige Tropfen von Schwefelleber vermischt, so wird sogleich ein Präcipitat von einer citronengelben Farbe sichtbar. Es ist dasselbe gewiß nichts anders, als ein Operment, oder vielmehr ein rauschgelb, (Arsenicum flavum) das in dem Augenblick der Vermischung des Schwefels mit dem Arsenik entsteht.“ Diese Art kommt mit meiner vorhergangenen Probe überein, nur anstatt des arsenikalischen Schwefels des Operments wird gemeiner reiner Schwefel,

fel, und anstatt des Kalks, feuerbeständiges Laugensalz gebraucht. Im übrigen ist die Wirkung ein und ebendieselbe, und die Sache beruht auf dem nämlichen Grunde.)

§. 9.

Der Grund von der erzählten Veränderung besteht in folgendem: Die Kalktheile, welche der Liquor des Operments enthält, vereinigen sich mit den sauren Theilen des Weins; auf diese Art werden die Theile des Operments, welche vorher mit der Weinsäure verbunden waren, getrennt und niedergeschlagen, und zugleich nehmen sie die Schwefeltheile des Operments an sich, von denen sie die gelbe Farbe bekommen. Denn es ist bekannt, daß die weiße Farbe des Arseniks, wenn er mit Schwefel vereinigt wird, es geschehe nun die Vereinigung durch die Sublimation oder Schmelzung, oder durch einen andern chemischen Handgrif, in eine gelbe verwandelt werde, (ja wenn eine größere Menge Schwefel hinzugethan wird, in eine rothe.) Das citronengelbe Pulver, so durch den Liquor des Operments aus einem arsenikalischen Wein niedergeschlagen worden, ist deswegen nichts anders, als ein von den angehängten Schwefeltheilchen mit einer gelben Farbe gefärbter Arsenik. Daher dieses Pulver, wenn es von seiner Flüssigkeit geschieden, langsam getrocknet und auf eine glühende Kohle oder eine heißgemachte eiserne Platte geworfen wird, seine arsenikalische Natur genugsam verräth, indem es nach Art des Arseniks in einen weißen Dampf mit einem Knoblauch-Geruch verwandelt wird. Unter die Mineralien, die zu den Weinverfälschungen genommen werden, ist auch der Kalk hinzuzurechnen. Daß schon die Alten sich desselben, die Weine zu verfälschen, bedient haben, lehrt Plinius in seiner Hist. natural. B. 14. C. 19. mit diesen Worten: „In

Afrika

Afrika wird die Herbe der Weine mit Gyps, ingleichen an einigen Orten mit Kalk gemildert," und im 23. B. im 1. Cap. „welcher auch sogar starke Mensch wird nicht vor Weinen erschrecken, die mit Kalk verfälscht sind." Daß diese Gewohnheit noch bis jetzo bey den Spaniern sehr gebräuchlich sey, beweiset Joh. Harduin in seinen Annot. ad Plin. Hist. nat. B. 14. Cap. 19. oder Abschnitt 24. durch das Zeugniß des Christophorus von Vega, eines spanischen Schriftstellers. Auf der Insel Zante, so die Venetianer im Besitz haben, ist es gewöhnlich, dem Wein lebendigen Kalk beyzumischen, und zwar zu dem Endzweck, daß er desto besser daure, und die Ueberfahrt übers Meer aushalte, nach des Arvinus Erzählung, in den merkwürdigen Nachrichten Th. 3. S. 318. der auch zugleich erwähnt, daß der Wein von dieser Insel überaus stark sey, beynahe wie Brantwein, welche Eigenschaft von dem beygemischten lebendigen Kalk hergeleitet wird. Daß im Königreich Tunis schlechten Weinen Kalk zugesetzt werde, damit sie trunken machen, bezeuget Thevenot in seiner Reisebeschreibung B. 2. Cap. 91. S. 399. nach der deutschen Uebersetzung, welche zu Frankfurth am Main 1693. in 4to heraus gekommen, die Worte lauten: „Niemand verkauft in Tunis Wein als die Sklaven, und dieser Wein ist aus dem Tunesischen Gebiete, allwo eine Quantität eingesandt wird; allein man weiß, sie thun Kalk hinein, damit er voll mache." Daß auch in unserm Deutschland schon vor Zeiten die Weinverfälschungen durch hinzugesetzten Kalk sind gebräuchlich gewesen, erhellt aus der Reform. Polit. August. Vindel. 1548. unter der Rubrik von den Schiff- und Fuhrleuten, wo, nach Anführung des Gottfr. Chr. Leisers in Jure Georgic. L. 3. C. 20. p. 1690. folgendes gelesen wird: „Wo auch hinführo einiger Schiff- oder Fuhrmann, oder jemand anders, wie die Namen haben möchten, den

Wein

Wein mit Kalk oder dergleichen schädlichem Zusatz oder Einschlag bereiten und fälschen würde, der soll gleicher Weise nach Gestalt seiner Ueberführungen an seiner Ehre, Leib oder Gut härtiglich gestraft werden, und einer jeden Obrigkeit hiemit ernstlich auferlegt seyn, solchem schädlichen Betrug vorzukommen, und die Ueberfahrer ernstlich zu strafen."

§. 10.

Die Verfälschung der Weine durch den Kalk wird zu verschiedenem Endzweck angestellt, nämlich: daß entweder Weine, wenn sie herb und sauer sind, einen lindern Geschmack erhalten, zu welchem Gebrauch sich die Alten des Kalks bedienten, wie aus der vorher angeführten Stelle des Plinius erhellet; oder daß die Weine dauerhafter und stärker werden, in welcher Absicht sie in der Insel Zanthe durch Kalk verbessert werden, wie ich aus des Ritters von Arvieux seiner Reisebeschreibung angeführt habe; oder wie Plinius in seiner Histor. natural. an einigen Stellen bezeuget. Man sehe Cato de re rustica Cap. 23. Eyerschaalen u. dgl. s. Neumann in seinen Praelect. chem. im Capitel vom Wein, S. 1194. Aber eben derselbe erinnert mit Recht, daß diese absorbirende Dinge nicht in allzugroßer Menge müßten hinzugethan werden, weil sonst die Weine leicht abstehen. Andere gebrauchen zu diesem Endzweck Pottasche oder andere feuerbeständige Laugensalze, welche mit der Weinsäure ein Mittelsalz (eine Art von geblätterter Weinsteinerde) machen, so eine auflösende und eröfnende Kraft besitzt. Man sehe des berühmten Sage chemische Untersuchung verschiedener Mineralien in der neunten Abhandlung über die Methode den Wein zu untersuchen, S. 128. Auf solche Art gekünstelte Weine schaden zwar der Gesundheit nicht so sehr, insbesondere, wenn das alkalische Salz

nur

nur in geringerer Menge ist hinzugethan worden, aber beständig bleiben sie mehr oder weniger trübe, wie der berühmte Sage anmerkt, und werden leicht kanicht. — Daß abstehende trübe Weine wieder gut werden, und ihre schleimichte Beschaffenheit verbessert und gehoben werde. Man sehe Konr. Behrens Select. Diaet. Abschnitt 3. Cap. 7. §. 3. S. 369. und Henrikus Mundius Oper. Medico Physic. S. 328. Aber zu welchem Endzweck auch diese Weinverfälschung unternommen wird, so ist sie der Gesundheit allezeit schädlich. Denn dergleichen Weine trocknen wegen der erdichten Kalktheile, die sie in größerer oder kleinerer Menge aufgenommen haben, nicht nur sehr aus und bringen den Stuhlgang in Unordnung, oder verstopfen ihn gänzlich, (welche Wirkung eben so auf einen wässerichten Aufguß von Kalk erfolgt, welcher gemeiniglich Kalkwasser genennt wird, daher dasselbe Bauchflüsse und andere widernatürliche sowohl schleimichte als blutige Flüsse zu hemmen von den Aerzten gebraucht wird) sondern sie geben auch Gelegenheit zu Verstopfungen der Eingeweide, da die erdichten Theile des Kalks mit dem Wein in die innersten Theile des Körpers geführt werden, und können vielleicht auch, wie Behreus im angeführten Buch S. 373. behauptet, die Krätze machen, oder doch zu deren Entstehung das ihrige beytragen. Doch ist nicht einzig und allein die schädliche Eigenschaft der mit Kalk verfälschten Weine von diesen erdichten Kalktheilen herzuleiten, sondern dieselben verursachen und vermehren zum Theil die flüchtigen, scharfen, schwefelsalzichten Theile, welche die Weine aus dem lebendigen Kalk annehmen: daß Theile von dieser Art in dem lebendigen Kalk sind, ist aus dessen Löschung durch zugeschüttetes Wasser klar genug, da sich unter derselben häufig scharfe Dämpfe entwickeln und in die Luft gehen. Eben das beweisen die der Gesundheit schädliche Ausdünstun-

stungen, die aus den frisch geweißten Wänden steigen, daher Menschen, die in Zimmern schlafen, so mit Kalk neu sind übertüncht worden, von Kopfweh, Schwindel, Engbrüstigkeit und andern Uebeln befallen werden, wie nicht wenige Exempel bezeugen. Es ist auch sehr wahrscheinlich, daß eben diese Theile zu jener fressenden Schärfe das meiste beytragen, welche die alkalischen Laugen von dem Zusatz des lebendigen Kalks bekommen. Daher wird keineswegs können gezweifelt werden, daß diese nämlichen Theile nicht auch dem Wein eine schädliche Eigenschaft mittheilen, und hierin ist der Grund zu suchen, warum Weine, die mit lebendigem Kalk verfälscht sind, eine heftige und anhaltende Trunkenheit, auch Kopfweh verursachen, und das Nervensystem beschädigen.

§. 11.

Dem Kalk kann der Gyps beygefügt werden, welcher aus Gypssteinen, wie der Kalk aus Kalksteinen und Kalkerden durch die Brennung bereitet wird, und nichts anders ist, als eine mit Vitriolsäure gesättigte Kalkerde. Die Alten setzten Gyps zu dem Most, theils um die Weine zu erhalten, oder, wie Columella sagt, perennirend zu machen, d. i. ihr Säuren oder ihr Kahnen abzuhalten, wie wir z. E. aus dem Columella de re rustic. Buch 12. Cap. 20. 26. 28. sehen, theils auch setzten sie den Weinen Gyps zu, um ihre Herbe zu vermindern, wie die Afrikaner im Gebrauch hatten, nach dem Zeugniß des Plinius, Buch 19. Cap. 19. in seiner Hist. natur., theils auch, daß aus leichten Weinen stärkere würden, bedienten sie sich des Zusatzes von Gyps, wie Palladius de re rustic. Buch 11. tit. 15. angiebt. Dieser Gebrauch, die Weine mit Gyps zu verfälschen, ist in neueren Zeiten noch nicht abgekommen. Denn daß die Spanier einige Weine noch mit Gyps versetzen, beweiset

weiset Harduin in seinen annotat. ad Plin. Histor. natur. Buch 14. Cap. 19. oder Abschnitt 24. durch das Zeugniß des Christoph von Vega; welches nämliche auch Behrens in seinen elect. Diaetetic. p. 373. bestätiget. Auf der Insel Milo im Archipelagus setzen die Einwohner dem Most eine gewisse Menge Gyps zu, damit die Weine stärker und dauerhafter werden, nach dem Zeugniß des Arvieux in den merkwürdigen Nachrichten Theil 4. S. 278. Daß der Gyps zu der Erhaltung der Weine einigermaßen nützlich sey, will ich zwar nicht läugnen, aber ich glaube keineswegs, daß solche Weine, die mit Gypstheilen angefüllt sind, unschädlich seyn und ohne Nachtheil für die Gesundheit können getrunken werden; denn der Gyps hat eine gewisse schädliche zusammenziehende und erstickende Kraft, welche auch den Alten schon bekannt war. So hat Dioscorides in seiner Mater. med. Buch 3. Kap. 34. dem Gyps eine zusammenziehende Kraft zugeeignet, welche die Blutflüsse und Schweise hemmt, und schreibt, daß, wenn ein solcher Wein getrunken wird, er durch das Ersticken tödte. Daher auch der Gyps sowohl von Dioscorides, man s. dessen Buch de venenis, welches auch Alexipharmaca überschrieben ist, im 24. Kap. als von andern alten Schriftstellern unter die Gifte gezählt wird. Die Gypstheile, die in einer großen Menge Wein aufgelöst und durch dessen Masse mehr oder weniger zerstreuet sind, wirken zwar nicht so stark, als der Gyps in seiner gröbern Substanz innerlich genommen, doch sind sie keineswegs ohne Schaden, sondern die mit ihnen geschwängerten Weine können allerdings zur Verstopfung des Stuhlgangs, Verhaltung des Urins, und zu Verstopfung der Eingeweide Gelegenheit geben. Daß gegypster Wein der Gesundheit Schaden zufüge, hat Dioscorides schon sehr wohl eingesehen, und was derselbe von den

schäd-

schädlichen Wirkungen eines solchen Weins in seiner Mater. medic. Buch 5. Kap. 9. behauptet, hat, wo nicht gänzlich, doch zum Theil seine Richtigkeit.

§. 12.

Den zähen und klebrichten Weinen setzen einige gebrannten Alaun zu, daß sie in etwas besser werden und ihre schleimichte Beschaffenheit verlieren, wie Henr. Mundius in s. oper. medico-physic. S. 320. und Behrens Select. Diaet. S. 369. berichten. Daß man auch, um trübe Weine klarer zu machen, sich des Alauns mit Zucker bedient, erzählet Joh. Bauhin in seiner Hist. Plant. B. 18. S. 536. und nach ihm berichtet es Behrens im angeführten Buch S. 350. Daß aber die auf solche Art verbesserten Weine der Gesundheit dienlich sind, wird niemand, dem die Natur und Wirkung des Alauns bekannt ist, behaupten können. Denn der Alaun gehöret zu den herben stark zusammen ziehenden Mineralien, und kann innerlich gebraucht durch die starke Zusammenziehung der Fibern verschiedenen Nachtheil hervorbringen, daher auch Aerzte, die eine sichere Heilmethode befolgen, den innerlichen Gebrauch dieses zusammen ziehenden Salzes entweder gänzlich vermeiden, oder sich dessen nur in gewissen Krankheiten, welche starke zusammen ziehende Mittel erfordern, vorsichtig und behutsam bedienen. — Was die mit Alaun verfälschten Weine betrift, so wird jeder Arzneyverständiger eingestehen, daß dieselbe durch das Zusammenziehen der Urinwege und der Gedärme das Uriulassen und den Stuhlgang verhindern und in Unordnung bringen, Krämpfe in den ersten Wegen, als z. E. Kolik und Magenkrämpfe erregen, und zu Verstopfung im Unterleib Gelegenheit geben können. Uebrigens kann es durch einen leichten Versuch erforscht werden, ob in einem Wein Alaun sey. Denn wenn zu

dem Wein, in welchem eine gewisse Menge Alaun aufgelöst ist, eine gesättigte Auflösung von Pottasche getröpfelt wird, so wird er alsobald milchigt und es fällt ein weißes Pulver nieder, so nichts anders ist, als die Alaunerde, die durch das feuerbeständige Laugensalz niedergeschlagen worden, als welches letztere sich mit der Vitriolsäure des Alauns verbindet, und dadurch die alkalische Erde des Alauns frey macht, und unter der Gestalt eines weißen Pulvers niederschlägt. Anders verhält sich z. E. ein ächter Rheinwein, der nicht mit Alaun verfälscht ist. Denn dieser bekommt durch eine hinzugeschüttete gesättigte Auflösung der Pottasche oder eines andern feuerbeständigen Laugensalzes alsobald eine braunrothe Farbe, so daß sich zugleich etwas von braunem Pulver zu Boden setzt.

§. 13.

Daß die gelben, oder wie sie sonst genannt werden, weißen Weine, insbesondere junge, damit sie sich besser aufbewahren lassen und nicht kahnicht werden, von den Weinhändlern geschwefelt werden, ist eine bekannte Sache. Die neuen oder leeren Fässer werden nämlich, bevor der Wein eingefüllt wird, mit dem Dampf von angezündetem Schwefel (gemeiniglich nehmen sie Faden oder leinene Binden, die mit geschmolzenem Schwefel überzogen sind) durchräuchert, und hernach werden sie mit Wein gefüllt, oder die Fässer, die zum Theil ausgeleeret sind, werden mit Schwefeldampf angefüllt. Das Erstere nennt man das Einbrennen, das Andere das Aufbrennen. Dieses Schwefeln, wodurch die Weine die sauren entzündbaren Dämpfe des mineralischen Schwefels einschlucken, verhindert allerdings, daß dieselben nicht kahnicht werden, befördert auch ihre Klarheit, wenn sie mäßig geschiehet oder nur eine geringere Menge Schwe-

fel

fel genommen wird, so ist es der Gesundheit nicht so sehr schädlich. Wenn aber eine größere Menge Schwefel gebraucht wird, und die Weine dadurch mit allzuvielem Schwefeldampf angefüllt werden, so leidet die Gesundheit allerdings dadurch Schaden, da dergleichen Weine den Kopf einnehmen, Trunkenheit und Kopfschmerz erregen, und die Nerven angreifen, wie es die Erfahrung lehrt, und aus der ausdehnenden Kraft des Schwefelgeists zu begreifen ist, noch mehr aber leidet die Gesundheit Schaden, wenn, nach der Gewohnheit einiger Weinhändler, zu dem Schwefel Wißmuth gesetzt wird, da nämlich die Schwefellappen mit gepulvertem Wißmuth überstreuet und bestrichen werden. Unter andern Büchern sehe man Sachsens Ampelogr. S. 164. Behrens Select. Diaetetic. S. 371. Joh. Rudolph Camerarius Memorabil. med. Centur. 8. Partic. 23. Denn die Dämpfe, in welche der Wißmuth aufgelöst wird, sind nicht nur für sich schädlich, sondern dieses Halbmetall führt auch nicht selten arsenikalische Theile bey sich, daher nicht zu verwundern ist, wenn Weine, die durch diesen Handgrif verfälscht sind, Koliken und Convulsionen erregen. Man sehe die Ephem. Acad. Nat. curios. Decur. 1. Ann. 2. Obs. 39. (von Joh. Jacob Wepfer) S. 70. und Decur. 3. Ann. 5. und 6. Obs. 261. (von Salomon Reisel S. 601 u. f.

Anmerkung. Um den Weinen die Klarheit zu verschaffen, bedienen sich die Weinhändler gemeiniglich einer Auflösung von der Hausenblase, indem durch ihre Gallerttheile die weinstein-erdichten oder hefichten Theile, die im Wein herum schwimmen, und ihn auf solche Art trübe machen, eingewickelt werden, und nach und nach mit ihnen zu Boden sinken, worauf der Wein heller wird. Dieser Handgrif kann unter gewisser Bedingung der Gesund-

sundheit nicht schädlich seyn, wenn die Weine nämlich nicht eher aus den Fässern in Bouteillen ausgezapft und getrunken werden, als bis sich diese unreinen Theile mit der Hausenblase, worinnen sie eingewickelt sind, gänzlich zu Boden gesetzt, und die Weine eine vollkommene Klarheit erhalten haben. Wenn aber die Weine vor der gänzlichen Scheidung dieser Theile verzapft und getrunken werden, so schaden sie der Gesundheit allerdings, und machen verschiedene Unbequemlichkeiten, sowohl wegen der Hausenblase, die ihrer Zähigkeit und Dicke wegen dem Magen beschwerlich ist, als auch wegen der weinstein-erdichten oder hefichten Theile, die zugleich mit in den Körper sind geführt worden. 2) Vor Zeiten war in Italien, um die Weine zu verbessern und zu erhalten, ein gewisses Pulver, aus Alaun und gebranntem Salz gebräuchlich, welches den Namen Cyprisches Pulver oder Pulver von Cypro führte, wovon Meldung gethan wird in eines gewissen Italiäners Joh. Antonius Lodetti Dialogo de fraudibus pharmacop. nonnullorum, der ins Lateinische übersetzt, und aus dem Museum des Thomas Bartholinus herausgegeben, zugleich mit Lisetti Benancii Declaratione fraudum et errorum apud Pharmacopoeos commissorum, zu Frkf. in 8. ohne Anzeige des Jahrs herausgekommen ist. In diesem Dialog S. 156. wird von dem Schaden des mit diesem Cyprischen Pulver verfälschten Weins, vielleicht ein wenig übertrieben, so geurtheilet: Alle, die den mit diesem Pulver verbesserten Wein trinken, empfinden alsobald Kopfschmerzen und Schwindel, daß sie trunken scheinen. Ueberdies spüren sie Unordnungen im Magen, Entzündungen des Haupts, des Gesichts und der Brust. Diese Verfälschung beschädigt den Körper, verstopft alle Gänge, besonders des Urins; und glücklich sind die, welche sich dieser verbesserten Weine enthalten, die nicht sehr gesund

sund sind, aber für die am allerschädlichsten, welche den Urin nicht gut lassen und mit Nierenschmerzen behaftet sind. — 3) Wenn Vitriolspiritus hinzugeschüttet wird, so löst sich die niedergeschlagene Alaunerde wieder mit Brausen auf, bleibt aufgelöset, und der Wein erhält seine Klarheit wieder. In diesem Stück unterscheidet sich die Alaunerde von der Kalkerde, welche ebenfalls von der Vitriolsäure mit Brausen aufgelöst wird, aber indem sie mit derselben zu einer Gypserde wird, so fällt sie in Gestalt eines weißen Pulvers wieder nieder. — 4) Daß der Wein durch allzuvielen Schwefeldampf verfälscht sey, wird durch eingetröpfte Silberauflösung in Scheidewasser offenbar, wodurch der Wein eine braune oder schwärzliche Farbe hervorbringt, wenn sie in einen stark geschwefelten Wein geschüttet wird. Die angeführten Farben entstehen, indem sich die Schwefeltheile an die aufgelösten Theile des Silbers oder Bleyes anhängen, wie aus andern Versuchen, die mit der Auflösung des Schwefels und der Auflösung des Silbers oder Bleyes unternommen worden, genugsam bekannt ist.

§. 14.

Da die allzustarke Weinschwefelung der Gesundheit schädlich ist, so wäre es gewiß nützlich, wenn von Fürsten und Obrigkeiten durch ein öffentliches Gesetz das Gewicht des Schwefels, so zu einer gewissen Menge Wein sollte gebraucht werden, den Weinhändlern vorgeschrieben würde, welches z. E. in der Reform. Polit. Augusl. Vindelic. 1548. geschehen ist, wo unter der Rubrik, von Satzung über die Weine (welches Leiser in Jure Georgic. S. 690. anführt) folgendes stehet: „Ob jemands, wer der wäre in dem Ablassen, um Beständigkeit willen des Weines, sein Faß mit einem Schwefel zubereiten wollte, das soll er zu thun Macht haben, doch einen

Wein einmal und nicht mehr, auch nicht anders, denn zu Bereitung eines Füderichen 1 Loth lauter Schwefel.

Anmerkung. Das nämliche Verhältniß von Schwefel ist schon vorher vorgeschrieben worden in dem Reichsabschied zu Rothenburg an der Tauber im Jahr 1487. (zu Bereitung eines Füderichen Fasses 1 Loth lauters Schwefels an allen Zusatz zu nehmen) desgleichen in der Verordnung des Kaisers Maximilians über die Weine, die auf dem Freyburger Reichstage gegeben worden im Jahr 1498. Jener Abschied und diese Verordnung können gelesen werden in Joh. Philipp Datts, eines Würtembergischen Rechtsgelehrten, Volumine rerum Germanicarum novo sive de pace Imperii publica B. 3. Kap. 14. Bl. 633–635. — Doch wäre noch besser und rathsamer, wenn anstatt des angezündeten mineralischen Schwefels recht starke Vitriolsäure genommen würde, da eine geringe Menge Vitriol zu einer ziemlich großen Quantität Wein gethan, gänzlich eben denselben Nutzen wie der Schwefeldampf leistet, so, daß der Wein nicht nur lange erhalten wird, sondern auch ein trüber und kahnicht werdender Wein die Klarheit wieder bekommt. Die Gesundheit aber leidet durch diesen Zusatz nicht den geringsten Schaden, daher diese Art, die Weine zu erhalten, vom Hummel in seinem Traktat de arthritide tartarea et scorbutica S. 42. mit verdientem Lob belegt wird, dessen Worte ich hieher setzen will: „Daß schon seit vielen Jahrhunderten die Gewohnheit gewesen ist, um die Weine für der ferneren Gährung und Abstehung zu bewahren, sich der Säure des angezündeten Schwefels zu bedienen, ist eine bekannte Sache; wenn an dessen Statt etwas Vitriolöl mit dem Wein wohl vermischt wird, so wird nicht nur eben das ausgerichtet, sondern die Weine bleiben auch zugleich von dem unangenehmen Geruch und

den

den kopfeinnehmenden Dunst, den der angezündete Schwefel hineinbringt, befreyet. — Auf diese Art werden abstehende Weine durch dessen Zumischung alsobald hergestellt, ja selbst der Essig wird dadurch geschützt, daß er nicht kanicht werde, und auch die süßen Weine, die man gewohnt ist in Holland vor der Gährung zu sichern und so zu trinken, werden durch keinen andern Handgriff besser in dem verlangten Zustand erhalten, als wenn ihnen Vitriolsäure beygemischt wird, welche nicht nur ihre Süßigkeit erhält, sondern auch vermehrt, und die Weine edler macht. Dieses sind die vornehmsten Weinverfälschungen, die der Gesundheit schädlich sind, und entweder durch Zusätze aus dem Pflanzenreich oder aus dem Mineralreich geschehen. (Acidum sulphuris accensi cum a multis seculis ad conservanda ab ulteriore fermentatione et vapescentia vina adhiberi consueviſſe, notum est, cujus loco, si aliquid olei vitrioli probe vino commiſceas, non tantum idem praestabis, sed et vina ab odore ingrato, et fumo caput petente, quae sulphur accensum inducit, simul immunia praestabis. — Sic et vina pendula hujus admixtione illico restituuntur, imo ipsa aceta, ne in mucorem et coagulum abeant, praeservantur, et ipsa vina dulcia, quae in Hollandia a fermentatione tueri et ita bibere moris est, nullo alio artificio melius in desiderato statu conservantur, quam admixto iis acido vitrioli, quod non tantum dulcedinem non imminuit, sed et auget, et vina generosiora praestat.)

19) Mancherley Verfälschungsarten der Weine und ihre besten Entdeckungen, nach Martius.

Mit der Benennung Wein werden in der Chemie alle diejenigen Flüssigkeiten belegt, welche vermittelst einer geistigen Gährung aus vegetabilischen Substanzen, die einen süßen Geschmack und nährende Eigenschaft besitzen, erhalten werden. Im gemeinen Leben schränkt sich diese Benennung aber nur auf den Wein der Trauben ein, welches bekanntlich unter allen Getränken das angenehmste ist, womit uns die gütige Natur beschenkt. Der frisch gepreßte Traubensaft wird Most genannt: er sieht trübe, schmeckt angenehm süß, und verursacht, wenn er zu häufig genossen wird, Durchfälle. Läßt man diesen Most ruhig stehen; so wird man nach Verlauf einiger Zeit ein Aufschwellen in der Feuchtigkeit gewahr: es entsteht zwischen den Theilen dieser Flüßigkeit eine Bewegung, die mit kleinem Geräusche begleitet ist, und auf der Oberfläche derselben bemerkt man aufsteigende Blasen, wobey sich eine luftförmige Säure entwickelt, welche Licht auslöscht und Thiere tödtet, und welches nichts anders als die sogenannte fixe Luft oder Luftsäure ist. Man sieht zugleich in dieser gährenden Feuchtigkeit die gröbern Theile, als Kerne, Schalen und dergleichen von der gährenden Bewegung fortgerissen, und durch die anhängenden Luftblasen leichter gemacht, sich nach verschiedenen Richtungen bewegen, und nach der Oberfläche zu steigen, wo sie eine schaumichte und lockere Rinde bilden, welche die Oberfläche bedeckt. Diese Rinde bekömmt durch die fortdauernde Gährung Risse, durch welche die fixe Luft entweicht.

Die Rinde zertheilt sich endlich in verschiedene Stücke, die entweder in der Feuchtigkeit zu Boden sinken, oder auf der Oberfläche derselben schwimmen, je nachdem sie schwerer oder leichter, als der nunmehr erzeugte Wein sind. Jetzo entbindet sich keine fixe Luft mehr, welche die Luft eines brennenden Lichts auslöscht. Dieser Zeitpunkt muß, wenn man einen geistreichen Wein haben will, wohl in Acht genommen werden: denn um die Beendigung der merklichen Gährung zu bewirken, wird der Wein jetzo auf andre Gefässe abgezogen, verstopft, und an einen kühlern Ort, als derjenige war, wo die merkliche Gährung verrichtet worden, gebracht. Man bemerkt nunmehro keine weitere gährende Bewegung; die in dem Wein schwebenden Theilchen, die ihn trübe machen, scheiden sich, und machen den ersten Bodensatz, den man Weinhefen nennt. Dieser durch das Gährungsgeschäfte nunmehr erhaltene Wein unterscheidet sich wesentlich in allen Stücken von dem ungegohrnen trüben Saft oder Most, und dessen zuckerartigem Geschmack. Sein Geschmack ist zwar noch immer angenehm, allein von einer ganz andern Art. Er hat etwas höheres und etwas stechendes an sich, und anstatt, daß er vorhero als Most unterwärts abführte; so steigt er jetzo in Kopf, und macht, wenn er im Ueberflusse getrunken wird, berauscht. Ob nun schon der Wein jetzo für fertig angesehen wird, und die Gährung dem Ansehen nach aufgehöret hat; so dauert letztere in gewissem Verstande noch immer fort. Es bleibt nehmlich in diesen jungen Weinen eine gewisse Menge von Theilen übrig, die mit den ersten zu gähren nicht Zeit hatten. Diese unmerkliche Gährung, welche eigentlich den zweyten Zeitraum der geistigen Gährung ausmacht, und die von einigen Chemisten stille Gährung (fermentatio insensibilis) genannt wird, dauert nun eine längere oder kürzere

Zeit, jedoch auf eine unmerkliche Art fort, und bewirkt, daß die Menge des Geistes in dem Wein noch vermehrt wird, wobey sich aus dem Wein eine erdige und salzartige Säure, die man Weinstein nennt, absondert. Dieser durch die unmerkliche Gährung und Absetzung des Weinsteins erlangte geistige Wein, ist demnach besser und angenehmer, und erhält den bekannten Vorzug des alten Weins.

Untersucht man nun den Most in seinen innern Bestandtheilen: so ergiebt sich, daß derselbe aus einem zuckerartigen Stoff und aus seiner eigenen Säure besteht, und daß nur der erste die eigentliche Materie der geistigen Gährung ausmacht, indem er geschickt ist, durch die Vereinigung mit dem ausziehbaren Sauren den Wein hervor zu bringen. Ist dieser zuckerartige Stoff dem Most in einer überflüssigen Menge einverleibt; so erhält man auch nach der Gährung einen Wein von einer angenehmen Süssigkeit: die meisten dieser süßen Weine erhalten wir mehrentheils aus Ländern, die unter einem heissen Himmelsstriche liegen, wo die Trauben zu einer vollkommenen Reife gelangen können. Die vornehmsten Vaterlande dieser Weine sind Griechenland, das Vorgebürge der guten Hoffnung, die archipelschen und canarischen Inseln, Spanien und Italien. Um diesen Weinen noch mehr Stärke und Flüssigkeit zu geben, so concentrirt man in einigen Ländern den Saft der Trauben dadurch, daß man die Trauben an die Sonne hängt, und so lange, als es die Erfahrung gelehrt hat, gewissermaßen braten läßt. In andern hingegen werden die Trauben gleich gekeltert, deren Most man über dem Feuer bis zur Dicke eines Syrups einkocht, ehe man ihn gähren läßt, und nennt die dadurch erhaltene Weine gesottene Weine.

Ob nun schon dergleichen erst beschriebene Weine aus warmen Ländern zu uns gebracht werden; so sind doch auch in andern Gegenden dergleichen zu bereiten, und wem sollte nicht zum Exempel der so sehr beliebte Tokayer aus Ungarn bekannt seyn. Ich habe vor einigen Jahren zu Andlau, einer kleinen Stadt in Unterelsaß, in dem dortigen berühmten Weinkeller des gefürsteten Damenstifts, einen sogenannten im Lande verfertigten Strohwein getrunken, der nach dem Ausspruche andrer Kenner, die dabey waren, seinem angenehmen Geschmack und Güte nach, dem besten ausländischen Weine konnte an die Seite gesetzt werden. Die Bereitung dieses Weins geschieht, wie man mir sagte, auf folgende Art: Man wählt Trauben von der besten Art und äußersten Reife, und legt sie in einem temperirten Zimmer auf Stroh: indem nun die Trauben eine Zeitlang liegen, so fangen die Beeren an einzuschrumpfen, und verlieren dadurch eine Menge ihrer überflüssigen Wäßrigkeit. Man sondert die unter selbiger Zeit faul gewordnen Beeren ab, und ist der Zeitpunkt eingetreten, wo die Beeren eine erprobte Menge Feuchtigkeit verlohren haben, so werden solche von den Stielen abgepflückt, (welche Mühe man sich deswegen giebt, weil sonst ein Theil des Safts beym Keltern sich in die trocknen Stiele ziehen würde,) und läßt es keltern, wobey öfters etwas von dem Wein eines guten Jahrgangs noch zugesetzt wird. Diesen äußerst süßen Most läßt man gehörig gähren, und belegt ihn endlich mit dem Namen Strohwein. Eine andre Beschaffenheit hat es mit den Weinen, welche beym Genuß und Eröffnen der Bouteillen schäumen oder moussiren, dergleichen die Champagner zu thun pflegen. Diese moussirende Weine werden dadurch erhalten, wenn man ihre Gährung unterbricht; wodurch denn eine gewisse Menge unentbundener fixer Luft selbigen einverleibt bleibt,

die

die sich denn vorzüglich dadurch zu erkennen giebt, daß der Stöpsel mit Geräusch von der Bouteille prellt, und daß der Wein, wenn man ihn ausgießt, schäumt und Perlen wirft. Ist die unterbrochene Gährung durch das Abziehen auf Bouteillen zu früh unternommen worden; so befindet sich auch natürlicher Weise eine noch größere Menge fixer Luft in denselben, die denn vermöge ihrer Elastizität öfters die Bouteillen zersprengt. Gleichwie aber der Wein durch eine nicht genugsame Gährung diese besondre, den Gaumen befriedigende, Eigenschaft erlangt hat, so erhält solcher eine desto unangenehmere, wenn die zu seiner Zeit verabsäumte Gährung bey ordentlichen Weinen vernachläßigt worden ist. Denn so bald die oben beschriebene geistige Gährung beendigt ist, so bestrebt sich die Natur nach dieser Operation nach einer Art von Ruhe, welche sie durch die aufhörende merkliche Gährung anzeigt, und scheint gleichsam die Menschen einzuladen, sich diese Zeit zu Nutze zu machen, um ein so edles und schätzbares Getränk zu erhalten.

Wird aber diese Zeit versäumt, so tritt eine zweyte und saure Gährung ein, welche ununterbrochen fortgeht, und am Ende die Oberhand dergestalt gewinnt, daß der Wein nach einer gewissen Zeit, anstatt sich zu verbessern, gar säuerlich wird. Diesem durch die versäumte Abziehung des Weins auf andre Gefässe entstandenen Uebel ist nicht abzuhelfen, weil die Gährung zwar vorwärts, niemals aber rückwärts gehen kann. Weinhändler geben sich freylich Mühe, diese Säure zu verbergen, und werfen deswegen verschiedene Alkalien und absorbirende Erden hinein, die diesen Fehler verbessern sollen; allein sie erreichen ihren Zweck nicht, weil die Weine durch solche Zusätze einen wohl nicht sauern doch unangenehmen Geschmack und grünliche Farbe erhalten. Diejenigen Sub-

stan-

stanzen, welche die Säure des Weins nicht so wohl brechen, als in etwas verbergen, und ohne Nachtheil der Gesundheit können angewandt werden, sind der Zucker, der Honig, Rosinen und andere zuckerartige Materien, die aber nur in so fern können angewandt werden, wenn der Wein nicht gar zu sauer ist, damit nicht ein allzu starker Zusatz dergleichen zuckerartiger Materien durch ihren Geschmack und klebrichte Eigenschaft kennbar werde. Hat aber die Säure schon zu stark überhand genommen; so ist das beste Mittel, diesen sauern Wein zum Essig zu verwenden. Man erhält aber nicht allein durch die verabsäumte Gährung und vernachläßigte Abziehung des Weins auf andre Gefässe, sondern auch durch regnerische und kühle Sommer saure Weine, die auch deswegen nicht geachtet werden, weil sie, wie man sich auszudrücken pflegt, von schlechten Jahren sind.

Maupin, ein Franzos, hat sich vorzüglich mit der Verbesserung dergleichen Weine beschäftigt, und schlägt vor, daß man den Most dieser mehrentheils unreifen Trauben dadurch verbessere, wenn man ihn über dem Feuer wegen seiner zu häufigen Wäßrigkeit etwas abrauche, um ihn zu einer geschwinden Gährung geschickter zu machen. Zu dem Ende erhitzt man einen Theil Most in Kesseln, und bringt selbigen siedend vermittelst eines langhalsichten Trichters auf den Boden des Fasses, und bringt darauf das Faß, mit Decken belegt, an den Ort, wo die Gährung erfolgen soll, und unterhält an selbigem durch Oefen einen genugsamen Grad von Wärme. Die Erfahrung hat auch gelehrt, daß die Weine vermittelst dieser Handgriffe beträchtlich verbessert werden können. Ob nun schon diese Verbesserung richtig, und aus der Theorie der geistigen Gährung herzuleiten, auch übrigens nicht ganz unbekannt ist, so hat doch Macquer

quer einer der berühmtesten Chemisten unsers Jahrhunderts die Erfahrung gemacht, daß man diese Verbesserung auf eine noch schicklichere und der Natur des Weins mehr angemessene Art unternehmen könne. Er erklärt nehmlich, daß sowohl er, als Baume', Rouelle und andre Chemisten, welche viel in der geistigen Gährung gearbeitet, völlig überzeugt wären, daß durch den gehörigen Zusatz eines zuckerartigen Stoffes aus jedem geringen Most vermittelst einer gut bewirkten Gährung solche vortrefliche Weine könnten erhalten werden, die mit denen aus den besten Trauben zu vergleichen wären.

Wir haben schon oben bemerkt, daß die Haupt-Bestandtheile des Weins und des Mosts ein zuckerartiger und saurer Stoff sind, und dieses führte Macquer bey seinen Versuchen auf die Bemerkung, daß ein jeder zuckerartige Grundstoff mit der süßen Materie des Mosts einerley sey, und man könnte also jedem geringen Most das abgängige zuckerartige durch einen gewissen Zusatz von Zucker ersetzen, ehe er der Gährung ausgesetzt würde. Seine zwey Versuche, die er hierüber angestellt, machen diese Wahrheit so geltend, daß ich mich nicht entbrechen kann, den ersten davon, so wie er ihn in seinem allgemein beliebten chemischen Wörterbuch *) beschrieben hat, hier mitzutheilen. „Ich verschaffte mir im Oktober 1776 aus einem Pariser Garten so viel weiße Pinot- und Weismeliertrauben, als zur Bereitung von fünf und zwanzig bis dreyßig Pinten Wein nöthig sind. Man wollte dieselben wegwerfen. Ich wählte sie aber zu meinem Versuche ausdrücklich in einem so unreifen Zustande, weil man sich gar keine Hoffnung darauf machen konnte, einen

*) Theil VII. S. 154.

nen trinkbaren Wein aus selbigen zu bereiten. Fast die Hälfte derselben war in ihren Kernen und Beeren noch so grün, daß man ihre Säure kaum ausstehen konnte. Ich ließ dieselben, ohne irgend eine andre Vorsicht zu gebrauchen, als daß ich die faulen absondern ließ, mit samt den Kernen zerstossen, und den Saft mit den Händen auspressen. Der Most, den ich aus ihnen erhielt, war sehr trübe, von einer schmutzig grünen Farbe und von einem so sauer süßen Geschmacke, daß man denselben, ohne das Gesicht wegen der herrschenden Säure zu verziehen, nicht kosten konnte. In diesem Moste lösete ich so viel rohen Zucker auf, daß er den Geschmack eines ziemlich guten süßen Mostes erhielt, und stellte denselben ohne die Beyhülfe des Kessels, Trichters und Ofens in einem Fasse auf den Saal eines Lusthauses, in dem nemlichen Garten, wo man die Trauben weggeworfen hatte. Den dritten Tag gerieth er ins Gähren, und die Gährung hielt acht Tage lang zwar merklich an, gieng aber doch auf eine sehr gemäßigte Art von statten. Nach dieser Zeit aber hörte sie von selbst auf."

„Der durch diese Gährung erhaltene Wein hatte, da er noch ganz frisch und trübe war, einen ziemlich lebhaften und stechenden Weingeruch. Sein Geschmack hatte etwas, das sich nicht sattsam bestimmen ließ, indem der Geschmack des Zuckers so gänzlich verschwunden war, als wenn niemals welcher dabey gewesen wäre. Ich ließ den Wein den Winter über auf seinem Fasse liegen, und als ich ihn im März untersuchte, so fand ich, daß derselbe, ohne daß er war abgelassen oder geschönet worden, helle geworden war. Sein Geschmack war zwar noch ziemlich lebhaft und stechend, aber doch weit angenehmer als unmittelbar nach der Gährung. Er hatte etwas süßes und mildes, und doch keinen Geschmack von dem

Zucker. Ich ließ ihn hierauf auf Flaschen ziehen, und als ich ihn im Monat Oktober 1777 untersuchte, so fand ich, daß derselbe ungemein helle, von einem glänzenden Ansehen, von einem angenehmen Geschmack, stark und hitzig war; kurz er glich einem aus reifen Beeren bereiteten Weine, welcher nichts von einem angemachten süßen Weine an sich hat, und an einem guten Stocke und in einem guten Jahr gewachsen ist. Verschiedene Kenner, denen ich selbigen zu kosten gab, fällten das nehmliche Urtheil, und konnten es kaum glauben, daß er aus unreifen Trauben bereitet worden sey, deren Most ich mit Zucker verbessert hatte. Bey einer andern Stelle *) läßt sich Macquer über den Aufwand eines zuckerartigen Zusatzes also heraus: Freylich verursacht ein solcher Zusatz bey zu sauren und zu wenig zuckerhaltigen Mostarten nothwendig einen gewissen Aufwand, allein, ohne zu bedenken, daß man um so weniger davon bedarf, je näher die Trauben ihrer völligen Reife gekommen sind, und daß man also auch in den schlechtesten Weinjahren gemeiniglich nur wenig brauchen wird, so fragt es sich: ob wohl ein solcher Aufwand da in Betrachtung kommen könne, wo man durch einen ansehnlichen Gewinn in Rücksicht der Güte und des hohen Preises des daher entstehenden Weines entschädiget wird? Man muß diese Sache nach öftern im Großen angestellten Erfahrungen berechnen. Wenn aber das Produkt so vortheilhaft ausfällt, als es die von mir oben erzählten Versuche anzeigen, so wird man sicherlich nicht anstehen dürfen, den hierzu nöthigen Aufwand zu machen. Wie viel wendet man nicht jährlich auf den Bau und auf die Wartung und Einrichtung des Weinberges in der sehr ungewissen Hoffnung einer reichlichen Weinlese! Warum sollte man sich nun wohl

bey

*) Ebendas. S. 158.

bey der gegründeten Hoffnung eines durch die Erfahrung bestätigten und allezeit untrüglichen Gewinns vor einigen Kosten fürchten."

Die einzige Frage, die man Macquer meines Erachtens aufwerfen könnte, wäre wohl, ob bey einer allgemeinen Anwendung des Zuckers der Preiß desselbigen nicht steigen dürfte? Dasjenige, was ich bisher über die Eigenschaft der Weine geschrieben habe, ist eigentlich nicht die Ursache an der Entstehung dieses Aufsatzes (denn ich sehe zu gut ein, daß eine ausführliche Bearbeitung dieses Gegenstandes eine auf Erfahrung gegründete Kenntniß erfordert, die ich offenherzig zu gestehen nicht habe und auch von mir nicht zu verlangen ist,) sondern ein mir zur Untersuchung übergebener Wein, dessen Aechtheit bezweifelt worden. Ich weiß wohl, daß ich in der vorhergehenden Theorie über die Weine Manchen nichts Neues gesagt habe, aber ich bin auch versichert, daß diese kurze Auseinandersetzung von der stufenweisen Entstehung verschiedener Gattungen Weine, so wie auch die noch folgende Bemerkungen über die Verfälschungen derselben, die entweder vorsätzlich oder durch Ohngefehr zuwege gebracht werden, manchem Nichtgelehrten, für welchen ich dieses auch nur geschrieben habe, nicht ganz unangenehm seyn dürfte. Ich habe demnach für nöthig gefunden, diese Erklärung voraus zu schicken, ehe ich es wage, mich in etwas über die Verfälschung der Weine einzulassen. Daß der Wein von je her aus Gewinnsucht einer Menge strafbarer Verfälschungen ausgesetzt war, ist eine eben so bekannte Sache, als öfters schwer ist, dergleichen Verfälschungen zu erkennen. Diese Menge unerlaubter Künste besteht aber darinnen, daß man durch gewisse Zusätze sauren, verdorbnen, oder schlechten neuen Weinen einen bessern Geschmack, Geruch und

Far-

Farbe zu geben sucht, um sie ächten und alten Weinen ähnlich zu machen.

Unter die erlaubten, und eines Theils nothwendigen Künste gehören das sogenannte Schönen und Schwefeln des Weins. Das Schönen geschieht, um trübe Weine hell, und harte mild zu machen. Man bedient sich hierzu der aufgelößten Hausen-Blasen, oder des weissen von Eyern. In diese Substanzen wickelt sich nicht allein eine Menge überflüßiger Säure, sondern es hängen sich auch die trüben Theile des Weins an dieselben und fallen mit ihnen zu Boden, und wenn weiter nichts darzu genommen wird, so ist solches gar kein der Gesundheit nachtheiliges Verfahren. Das Schwefeln des Weins wird unternommen, indem man brennenden Schwefel in die leeren Fässer hält. Die Säure des Schwefels macht sich bey dieser Verrichtung los, hängt sich an die Seiten der Fässer, und verwahrt solche für Fäulniß und Schimmel, und es ist dieses ein nothwendiges Verfahren, weil zugleich auch der Wein vor Kahn geschützt wird, und wenn die gehörige Quantität Schwefel genommen wird, so erwächst ebenmäßig dadurch kein Nachtheil für die Gesundheit. Durch diese Mittel wird aber nicht allen Fehlern, welchen die Weine unterworfen sind, abgeholfen. Man erhält öfters geringe Weine, denen es an guten Eigenschaften mangelt, und die man zu veredlen sucht. Unter die Künste, die noch zu entschuldigen sind, gehört eine schickliche Coaugmentation von Rosinen, Zucker, Weingeist und Weinstein, wodurch man den Weinen dasjenige giebt, was ihnen mangelt, und welche Zusätze denn in so weit erlaubt sind, als sie von der Hand eines Sachverständigen unternommen werden; wobey es aber doch von dem Besitzer unbillig seyn würde, dergleichen Weine für ächt

zu verkaufen, weil es ihnen an der Eigenschaft eines ächten Weins mangelt, auch sie öfters gerne zum Verderben geneigt sind. *) Mit dergleichen Zusätzen wird aber öfters so unbehutsam umgegangen, daß man nicht selten Weine bekömmt, die sich dieses Fehlers auf eine unerlaubtere Art schuldig machen, und die deswegen geschmierte Weine genennt werden, auch selten gut bekommen.

Gebrannter Zucker und Hollunder-Latwerge erhöhen die Farbe des Weins und werden deswegen zugesetzt, um den Weinen das Ansehen von Alter und Güte zu geben; welches Verfahren in dieser Absicht solchen, die damit handeln, nicht erlaubt ist, wenn gleich die Gesundheit dabey nichts verspielt. Aber desto nachtheiliger für die Gesundheit ist der Zusatz von Gewürzen, Blumen, Saamen, Beeren, Hölzern und Rinden, mit welchen man außer einer schönen Farbe dem Wein auch einen guten Geruch und Geschmack geben will. Diese Sachen wirken wie betäubende Gifte: indem sie das Geblüt erhitzen, schnell berauschen und Kopfschmerzen verursa-

*) Durch solche gekünstelte Rheinweine erlitte der Weinhandel in Maynz vor vielen Jahren einen großen Stoß. Diese Weine hielten sich nicht über der See, und dadurch verlohren dann auch die ächten Weine ihren rechtmäßigen guten Ruf, welchen sie aber dadurch wieder erlangten, indem die damalige Regierung die Keller aller Weinhändler untersuchen ließ; wo denn alle diejenigen Weine, die nicht eine gewisse Probe hielten, confiscirt wurden. Es wurden demnach gegen 30 Fuder dergleichen Weine aus der Stadt gefahren, und da sie weiter keine der Gesundheit nachtheiligen Zusätze enthielten, so gab man sie dem Pöbel Preis, der sich denn sehr Gutes dabey that.

sachen, und also schon unter die unerlaubten Künste zu zählen sind. Hieher gehört auch das unerlaubte übermäßige Schwefeln des Weins, welches in der Absicht unternommen wird, um den Wein mehr auffallend und stärker scheinend zu machen; dergleichen stark geschwefelte Weine verursachen ebenfalls große Hitze, Durst, Betäubung, Kopf- und Gliederschmerzen u. s. w. Will man sich bey diesen Weinen von der Gegenwart der Schwefelsäure augenscheinlich überzeugen; so lege man nur einen silbernen Löffel in denselben, welcher sodann schwarz anlaufen wird. Gleichwie aber in der Welt alle strafbare Vergehungen ihr stufenweises Wachsthum haben; so geht es auch mit den Verfälschungen der Weine. Es ist eine bekannte Sache, daß alle Weinsäuren durch Bleymittel einen süßen und milden Geschmack erhalten, und deswegen giebt es gewissenlose Leute, die sich der Bleykalke, vorzüglich aber des Bleyzuckers (Sachari Saturni) *) bedienen, um damit ihre sauren Weine mehr laufbar zu machen.

Aber eben diese Bleymittel wirken desto gefährlicher auf unsere Gesundheit; indem sie nicht nur Verstopfungen, Krämpfe, Lähmungen, Kolicken, Abzehrungen und dergleichen mehr machen, sondern auch die Säfte des Körpers allmählig auflösen, und dadurch zu einem langsam wirkenden tödtlichen Gift werden. Man hat sich indessen freylich bemüht, solche Mittel ausfindig zu machen, wodurch dergleichen schädliche

*) Weber sagt in seinem Magazin für Aerzte, Chemisten und Künstler: es hätte ihn ein gewisser Künstler in Holland versichert, daß er jährlich einige hundert Pfund Bleyzucker nach Spanien und Frankreich an die Weinhändler versenden müsse.

liche Verfälschungen können entdeckt werden, und hieher gehört vorzüglich.

Die von Gaubius erfundene Weinprobe (Liquor probatorius). Diese besteht der besten Vorschrift nach aus einer Unze Auripigment und 2 Unzen lebendigem Kalk; diese beyden Stücke werden fein gestoßen, und mit hinlänglichem Wasser in einem unglassirten Topf so lange gekocht, bis die filtrirte Flüßigkeit 2 Unzen beträgt. *)

Wenn

*) Um bey Untersuchungen der Weine der giftigen Eigenschaft des Auripigments auszuweichen, so giebt Hr. D. Hahnemann (S. die Kennzeichen der Güte und Verfälschung der Arzneymittel, Dresden 1781. S. 322.) folgende zuverlässige Bleyprobe an. Man läßt aus gleichen Theilen Austerschaalen Pulver und Schwefel 12 Minuten lang weiß glühen, wodurch man eine trockene Schwefelleber von weißlicher Farbe erhält, welche man Jahre lang ohne Verlust ihrer Kräfte aufbehalten kann. Vier Quentchen von dieser Schwefelleber vermischt man mit 3 Quentchen Weinsteinrahm, und schüttelt es mit 16 Unzen Wasser in einem wohl verstopften Glase zusammen. Man wird davon nach einer Viertelstunde eine milchweisse Flüssigkeit (Wasser mit Schwefelleberluft gesättigt) erhalten. Diese Flüssigkeit füllt man in Unzengläser, wo in jedes vorher 10 Tropfen guter Salzgeist getröpfelt worden, und vermacht die Gläser recht gut mit Terpentinwachs. Wird nun diese Flüssigkeit mit 3 Theilen Wein ohne Bleygehalt vermischt; so wird alles hell und durchsichtig bleiben, die Gegenwart des Bleyes aber wird sie, in Gestalt braunschwarzer, bald niedersinkender Flocken, anzeigen. Letzteres geschiehet, wenn auch nur ein Gran Bley in 4 Pfund Wein aufgelößt enthalten ist. Herr Göttling hat diese Weinprobe in seinem diesjährigen Almanach, oder Taschenbuch für Scheidekünstler und Apotheker bekannt gemacht, und giebt ihr aus eigner Erfahrung das Zeugniß eines sichern Untersuchungsmittels.

Wenn nun eine solche flüssige Schwefelleber in Wein getröpfelt wird, welcher Bleytheile enthält, so wird solcher augenblicklich braun und schwarz, indem der aufgelößte Schwefel sich mit dem Bley verbindet, und einen schwarzen Niederschlag macht. Ist aber kein Bley und andere Metalle im Weine zu entdecken, und es ist solcher rein; so entsteht blos durch die Säure des Weins ein Niederschlag des aufgelößten Schwefels, und dieser fällt als eine Art von Schwefelmilch gelblicht oder weißlicht nieder.

So gewiß und sicher die Erfahrung von dieser Probe in seiner Art ist; so kann man sich indessen doch nicht immer auf ihre Erscheinung verlassen; indem auch Fälle eintreten können, wo diese und andre Weinproben von der Art *) nicht hinreichend sind, um mit Gewißheit auf das Daseyn des Bleys schliessen zu können; denn es ist möglich, daß ein Wein durch das Eintröpfeln der Weinprobe braun werden kann, ohne im geringsten mit Bley verfälscht zu seyn. Richtig ist es, daß, wenn die Weinprobe einen gelben Niederschlag absetzt, der Wein auch sicher von Bley und andern Metallen frey zu erklären sey; aber es läßt sich nicht umgekehrt behaupten, daß der Wein bleyhaltig sey, wenn er durch die eingetröpfelte Weinprobe braun oder schwärzlicht geworden. Ich habe schon gesagt, daß der Wein durch gebrannten Zucker, Hollunder-Latwerge und andere Vegetabilien nicht allein Geschmack und Geruch, sondern auch Farbe erlange. Ob nun schon nach verhältnißmäßigen Umständen das Verfahren in dieser Art nicht zu billigen ist; so kann derselbe doch

*) Man kann auch die sogenannte Schwefelleber, in Wasser aufgelößt, zu diesen Untersuchungen anwenden.

doch auch nicht für bleyhaltig deklarirt werden, wenn durch die Weinprobe eine braue Farbe sich ergeben sollte, woran gedachte färbende Zusätze schuld seyn können. Auch die Fässer, auf welchen ein solcher Wein gelegen, können zu einem solchen Verdacht Anlaß geben; indem das färbende Wesen des eichenen Holzes den Weinen auch eine stärkere Farbe mittheilen kann, so gut als es die Erfahrung bey Franzbrantweinen zeigte, die auf neuen eichenen Fässern lagen, sich von selbigen färbten und durch Eisenvitriol einen schwarzen Niederschlag gaben. Durch das Gefrieren wird der Wein seiner wäßrichten Theile und eines überflüssigen Antheils Weinsteins beraubt. Sollte es demnach nicht möglich seyn, daß, da nach dieser natürlichen Operation gemeiniglich die Farbe des Weins auch etwas dunkel wird, solche durch die Weinprobe könne gebräunt werden? Gleichwie es also Fälle geben kann, wo die Weinprobe einen bräunlichen Niederschlag im Stande ist zu liefern, ohne daß der Wein bleyhaltig sey; so können auch wieder Umstände sich einfinden, wo diese Probe ihre wirkliche Schuldigkeit thut, und durch einen braunen Niederschlag die wahrhafte Gegenwart des Bleyes oder anderer Metalle anzeigt.

Hier ist die Ursache theils bey der Bereitung der Weine, theils in den Haushaltungen des gemeinen Lebens zu suchen. Es ist möglich, daß man bey der Bereitung, Verzapfung, Aufbewahrung, Versendung und andern Behandlungen des Weins metallische Dinge anwendet, z. E. messingene Hahnen an den Fässern, Flaschen von schlechtem Zinn, Bouteillen oder Flaschen mit bleyernen Schrauben; ferner bedient man sich nicht selten in den Küchen, sowohl zu Wein- als Essigspeisen, der gelb und grün glassirten Töpfergeschirre; auch wird wohl bey gewissen Umständen, in Ermanglung der Ge-

fäße, der Wein in dergleichen Geschirren aufbehalten, ohne daß man auf die schädliche Wirkung der gelben und grünen Glasur, die mehrentheils aus Bleyglanz bestehet, Rücksicht nimmt. Der Herr geheime Hofrath und Professor Delius in Erlangen *) hat über diesen Gegenstand die gründlichsten Versuche unternommen, und die Entdeckung gemacht, daß eben dergleichen gelb und grüne Glasuren des Töpfergeschirres sich sehr gerne vom Wein auflösen ließen.

Eben derselbe mißbilligt auch mit Gründen das Reinigen der Bouteillen mit Bleyschroten, und empfiehlt dafür kleine runde Kiesel, weil er die Bemerkung gemacht, daß dergleichen Bleyschrote auf den Boden mancher, vorzüglich der Champagner Bouteillen, die öfters enge Ränder haben, gerne sitzen bleiben, die denn dem Wein, wenn er zumal eine Zeitlang darauf gestanden, schädliche Eigenschaften mittheilen können. Und daß auch der Apfelwein, wenn bey seiner Bereitung mit Bley versehene Geschirre angewendet werden, eine schädliche Eigenschaft annehme, hat Herr Backer bewiesen, **) und es hat derselbe aus einem solchen Weine wirklich Bley erhalten. Durch dergleichen unerfahrne Behandlungen des Weins mit metallischen Körpern können demnach die Weine Bleytheile und andere schädliche Eigenschaften erhalten, ohne daß sie aus einer strafbaren Absicht damit verunreiniget worden sind; und wie vielen Schaden haben nicht kupferne und messingene Küchengeschirre in Er-

mang-

*) S. dessen Revision der Weinprobe auf Bley. 8. Erlangen 1779.

**) S. deutsche Ausgabe der arzneykundigen Abhandlungen des Collegii der Aerzte in London. 1. B. S. 180.

manglung hinlänglicher Verzinnung angerichtet? Allein ich will mich hier nicht auf eine weitläufige und bekannte Sache einlassen, sondern nur in Rücksicht der schädlichen Wirkung des Bleyes berühren, daß geringe Leute nicht allein aus Löffeln von schlechtem Zinn essen, sondern auch aus häuslicher Menage ihren Kindern Trinkgeschirre oder Becher von eben diesem schlechten Metall in die Hände geben, und sollte auch hier nicht der Nachtheil einer schädlichen Wirkung bey so öfterm Gebrauch dieser Gefäße mit in Anschlag gebracht werden können?

Hierzu zähle ich noch eine Gattung metallener Eßlöffel, die man wegen ihres weißen und glänzenden Ansehens statt silberner zu gebrauchen pflegt, die aber der Gesundheit desto schädlicher seyn können, weil sie Zusätze von Markasit, Zink, Spießglas und Arsenik enthalten. Ich kehre aber wieder zu den Fehlern der Weine zurück, und finde zu bemerken, daß auch das Glas der Bouteillen einige Aufmerksamkeit verdiene: ob es schon ein unzerstörlicher und unauflößlicher Körper ist, wenn es aus den dazu erforderlichen Materien in richtigem Verhältniß gut geschmolzen worden ist. Wird aber die Masse oder Fritte, woraus das Glas geschmolzen wird, in unschicklicher Proportion zusammengesetzt, oder es kommen noch fremde metallische Theile hinzu, und die Materie wird nicht durch hinlängliches Schmelzen innigst verbunden; so kann man die gegründete Besorgniß allerdings statt finden lassen, daß Weine, wenn sie eine Zeitlang in Bouteillen von solchem Glas stehen, verderben, oder sonst eine üble Eigenschaft erhalten, und diese Veränderung kann das nicht hinlänglich verglasete Alkali verursachen, von welchem die Säure des Weins absorbirt wird. Ob nun wohl diese Fälle am seltensten sind; so

hat doch Herr Geoffroy in den Schriften der königlichen Akademie der Wissenschaften in Paris vom Jahr 1724. hiervon besondere Erfahrungen und Versuche mitgetheilt, die er mit dem Glase der Bouteillen angestellt, auf denen die Weine verdorben und dunkel geworden, und das Glas selbst von der Säure des Weins angefressen war; wie denn auch Mineralsäuren dieses Glas zerfraßen, und hernach Salze von verschiedener Art und besonderer Krystallisation bildeten. (S. G. H. Delius Revision der Weinprobe u. s. w. S. 59.) Wenn man nun in Betrachtung zieht, daß alle alkalische Wesen die vegetabilischen Farben dunkler machen, so kann man auch den Schluß daraus folgern, daß hier die dunkle Farbe eines solchen verdorbenen Weins von erstgedachtem nicht hinlänglich verglasten Alkali herkommen möge, und daß denn auch hier die eingetröpfelte Weinprobe einen braunen Niederschlag verursachen werde.

Eine ganz einfache Weinprobe, die vielleicht bey gegenwärtigen Fällen mit Nutzen könnte angewendet werden, steht in den Berlinischen Sammlungen zur Beförderung der Arzneywissenschaft, der Naturgeschichte, der Haushaltungskunst, Cameralwissenschaften und der dahin einschlagenden Litteratur, 8. Berlin 1777. 9ter Band 36. St. S. 244. also beschrieben: Der beste, und ohne weitere Bemühung gleich brauchbare Probierstein, den wir haben, ist die durch Gockel Raisel angegebene Vitriolsäure. Der Wein mag noch so wenig Bley enthalten, so wird er doch sogleich nach etlichen Tropfen Vitriolsäure trübe, milchig, und das Metall zu Boden geschlagen. Zugleich giebt es ein Mittel ab, einem durch alkalische Feuchtigkeiten schwarz gewordenen Weine seine natürliche Farbe und Durchsichtigkeit wieder zu geben. Gaz. litt. de Berl. 77. p. 79. Gaz. salut. 77. N. IV. p. 32.

Sollte man aber demungeachtet durch die beschriebenen Weinproben kein hinlängliches Licht von der Gegenwart des Bleys erhalten können, so ist der beste Weg, daß man eine Quantität Wein einkochen, und den dadurch am Ende erhaltenen Extrakt in einem neuen Schmelztiegel verbrennen, und denn die Asche mit etwas aus einem Theil Salpeter und zwey Theilen Weinstein durch die Verpuffung erhaltenen sogenannten schwarzen Fluß aufs neue im Schmelztiegel bey starkem Feuer zusammen schmelzen läßt, bey welcher Verrichtung sich denn das Bley als ein Korn reduziren wird. *)

Sollte aber der Antheil des Bleys im Weine zu wenig seyn und sich auf diese Art kein Metall herstellen lassen, so kann man die geringste Gegenwart dieses Metalls daraus erkennen, wenn man vom getrockneten Weinextrakt etwas mit Unschlit vermischt, auf eine ausgehöhlte Kohle bringt, und vermittelst eines Löthröhrchens am Lichte verbläßt, wo sich denn das Bley, wenn solches vor-

*) Es ist aber ein solches metallisches Korn genau zu untersuchen, ehe man es für wirkliches Bley erklärt, weil auch Kupfer und Eisen, theils mit und ohne Vorsatz in den Wein kommen kann, wo denn in Rücksicht des Kupfers das flüchtige Alkali oder der Salmiakgeist angewendet wird, und das Kupfer zeigt sich denn in Weinen durch eine blaue Farbe an, auch giebt sich das Kupfer an einem polirten Eisen zu erkennen, wenn man es eine Zeitlang in den Wein legt. Das Eisen aber kann durch eine geistige Galläpfeltinktur erkannt werden, indem solche dasselbe schwarz niederschlägt. Indessen wird das Eisen öfters mit Vorsatz in den Wein gethan und mit demselben digerirt, weil schon Boerhave und in neuern Zeiten sowohl ein Hofmann in Mainz, als andere gepriesene Aerzte diesen sogenannten Stahlwein als ein vorzüglich roborirendes Mittel empfehlen.

vorhanden, auf der Kohle durch einen gelb angeschmauchten Flecken zu erkennen geben wird. Auch läßt sich Bley vermuthen, wenn beym Abrauchen des Weins in einer Glasschaale sich weiße Rinden anlegen, die man denn mit einer Fettigkeit vermischt auf der Kohle verbläßt, wo es denn auch möglich ist, daß man ein wirkliches Bleykorn erhalten kann, zumal wenn man viel Bleyrinde dazu verwendet hat. Eine weniger unschädliche Verfälschung des Weins ist die mit Wasser, zu dessen Entdeckung D. Unzer in seinem medicinischen Handbuch, 8. Leipzig 1780. S. 439. nachstehende Vorschrift mitgetheilt: Wenn man Wein auf ungelöschten Kalk gießt, und er löscht sich, so enthält der Wein Wasser. An einem Schilfrohr mit Oele bestrichen, hängt sich der Wein nicht an, wohl aber das Wasser. Wenn man in kochendes Baumöl reinen Wein gießt, so sprazelt es nicht, wohl aber wenn Wasser darin ist. Die schädliche Verfälschung der Weine, die aber mit absorbirenden und theils schädlichen Dingen als Kalk, Thon, Gyps und dergleichen unternommen worden ist, habe ich schon oben berührt, und sind öfters solche Zusätze durch den unangenehmen Geschmack und schlechte Farbe zu erkennen; sollte aber auch der Betrug hier Mittel gefunden haben, diesen Kennzeichen auszuweichen, so ist die Untersuchung des Weins und der Gefäße einem erfahrnen Scheidekünstler zu überlassen. Ehe man aber diese mühsame Arbeit unternimmt, ist es äusserst nothwendig, daß die Lebensart des durch den Genuß eines vermuthlich verfälschten Weins kränklich gewordenen sowohl als dessen Berufsgeschäfte und übrige körperliche Disposition von einem erfahrnen Arzt untersucht werde, um nicht der Güte des Weins durch eine oft fälschlich angebrachte Beschuldigung Nachtheil zu bringen. Ich wende mich aber jetzo zu der Untersuchung des

Weins,

Weins, dessen ich oben gedacht, und werde mich dabey bemühen, ins Licht zu setzen, daß man sich nicht immer bey einer auffallenden Erscheinung gleich von ängstlichen Vermuthungen zu wahrhaften Behauptungen hinreißen lassen müsse.

Der mir im Februar dieses Jahrs vom Herrn *** zur Untersuchung übergebene seyn sollende junge Rheinwein, hatte:

1) Eine helle Farbe, angenehmen Geruch und guten aber doch etwas harten Geschmack. Auf dem erhöheten Boden der Bouteille hatten sich kleine flittrichte, etwas ins röthliche spielende und sehr glänzende Krystallen angesetzt, und die auch in einer ziemlichen Menge und leichten Gestalt in dem Bodenrande der Bouteille herumschwammen. Ich goß den Wein mit sammt den Flitterkrystallen, die sich nunmehr vom Boden durch das Schütteln losgemacht hatten, auf ein Filtrum. Der filtrirte Wein, welcher 24 Unzen betrug, wurde in eine reine Bouteille gefüllt, das Filtrum aber mit sammt den Krystallen getrocknet. Diese erhaltenen Krystallen wogen 14 Gran und hatten einen weinsteinsäuerlichen Geschmack.

2) Um bey der fernern Untersuchung des Weins mit andern ächten Weinen einen Vergleich anzustellen, wählte ich hierzu einen guten ächten Rhein- und Moslerwein.

3) Eben diese ächten Weine gaben mit der oben beschriebenen frisch gefertigten Würtembergischen Weinprobe aus Auripigment und frischem Kalk einen gelblichen Niederschlag, der sich nach einer kurzen Ruhe wieder in die Höhe begab und den Mittelraum der Flüssigkeit einnahm.

4) Zu

4) Zu eben diesen Rhein- und Moslerweinen mischte ich etwas weniges Bleyzucker, filtrirte sie beyde besonders, worauf aber in beyden, durch die eingetröpfelte Weinprobe unmittelbar braune Wolken und dann schwarze Niederschläge erfolgten. Bey diesen beyden Weinen bemerkte ich jetzo keinen weitern Unterschied, als daß beym Moslerwein die obere Flüssigkeit noch etwas bräuner war als die beym Rheinwein, woran aber nur allein die starke Farbe des Moslerweins schuld mag gewesen seyn. Nun schritt ich

5) Zur Untersuchung *** des Weins, welcher so, wie er war, vermittelst der Weinprobe einen sehr hellgelben Niederschlag absetzte. Auch tröpfelte ich zugleich in ein anderes Glas von diesem Weine etwas Vitriolsäure, wovon derselbe ebenfalls helle blieb. Als ich aber auch

6) Diesem Weine nur eine unbedeutende Kleinigkeit Bleyzucker zusetzte, so zeigten sich auch sogleich, wie bey den vorhergehenden Weinen, braune Wolken und ein schwärzlicher Niederschlag. Nun hatte ich auch in ein anderes Glas dieses Weins, welches zwey Unzen hielt, etwas Bleyzucker fallen lassen, welcher Wein von der hineingetröpfelten Weinprobe ebenfalls braun wurde. Ob nun schon diese Versuche zeigten, daß der *** Wein weder mit Bley noch einem andern Metall verfälscht sey, so wollte ich doch sehen, wie er sich mit andern Metallen vertrüge; in dieser Absicht nahm ich

7) Fünf Stengelgläser, füllte sie über die Hälfte mit *** Wein, und legte in das erste einen ungarischen Dukaten, in das zweyte sechs neue Regensburger Heller, in das dritte etwas geschabtes Zinn von einem alten zin-

ner-

nernen Löffel, in das vierte etwas geschabtes englisches Zinn, in das fünfte etwas reine Eisenfeilspäne, und dann stellte ich noch zu den Gläsern einen silbernen Becher mit ebenfalls *** Wein.

Nachdem ich diese Gläser und Becher 8 Tage hatte ruhig stehen lassen, so war das Resultat davon dieses:

Der über dem Dukaten gestandene Wein machte mit der eingetröpfelten Weinprobe einen eben so schönen gelblichen Niederschlag, als bey No. 5.

Der Wein, der über den Regensburger Hellern gestanden, färbte sich von der Weinprobe bräunlicht, setzte aber noch einen gelblichten Niederschlag ab, der sich nur auf der Oberfläche braun gefärbt hatte. Die neuen Heller waren ihres Glanzes beraubt und hatten an einigen Stellen schwärzliche Flecken bekommen.

Der Wein, der über dem geschabten Zinn von einem Löffel gestanden, gab bräunliche Wolken.

Der Wein, der über dem englischen gestanden, erlitte keine als die gewöhnliche Veränderung.

Der Wein, der über den Eisenfeilspänen stand, färbte sich von der Weinprobe gräulich.

Wie denn auch der im silbernen Becher einen gewöhnlichen gelben Niederschlag eines unverfälschten Weins absetzte.

Jetzo blieb mir das aus der Bouteille, und ein noch besonders vom Herrn *** erhaltenes flitterichtes Salz zu untersuchen übrig.

8) Dieses glänzende Salz hielt sich an der Luft trocken, hatte einen weinsteinsauren Geschmack und war im Wasser schwer auflößlich. Ein mit Bley gesättigter Weinstein, für welchen man dieses Salz im ersten Anblick hätte halten können, läßt sich in Wasser leicht auflösen. *) Ich löste etwas in destillirtem Essig auf, goß es darauf in ein wenig destillirtes Wasser, bemerkte aber nicht das allergeringste Milchigte, welche Erscheinung die Bleyauflösungen bekanntlich hervor bringen. Auch die Weinprobe machte hier keine Veränderung als die gewöhnliche.

9) Löste ich etwas davon in eben dem *** Wein bey einer Wärme, die dem Siedpunkt nahe kam, auf; als die Auflösung zu erkalten anfieng, so fiel ein guter Theil dieses Salzes wieder aus derselben nieder, welches nunmehr ganz weiß war, und einen sehr kennbaren Weinstein-Geschmack hatte. Den abgegossenen Wein behandelte ich nun abermals mit der Weinprobe, erhielt aber ebenfalls keinen andern als gelben Niederschlag. Nun unternahm ich auch noch zum Ueberfluß einen Versuch vermittelst der Reduktion; ich vermischte demnach

10) Etwas dieses Salzes mit ein wenig Unschlitt, legte es in die Vertiefung einer Kohle, und verblies es am Licht mit einem Löthröhrchen; als die Masse die Hitze empfand, fieng sie an sich aufzublähen und bildete endlich eine löchrichte Kohle, die alkalisch schmeckte und mit Säuren aufbrauste. Sonst war aber weder ein metallisches

Korn

*) S. Wenzel Lehre von der Verwandtschaft der Körper, Dresd. 8. 1782. S. 303.

Korn zu finden, noch etwas gelb angeschmauchtes auf der Kohle zu bemerken.

11) Diesen Versuch wiederholte ich auch ohne Zusatz eines brennbaren; ich befeuchtete das leichte Salz, damit es auf der Kohle durch das Blasen nicht verlohren gieng, mit ein wenig Wasser, und verblies es am Lichte; allein ich erhielt ebenfalls nichts anders, als ein schwarzes alkalisches Wesen, welches von demjenigen, das ich von ein wenig rohen Weinstein, den ich zugleich mit auf der Kohle verblies, nahm, gar nicht unterschieden war.

12) Zum Beschlusse dieser Versuche nahm ich zu diesen flitterichten Krystallen etwas weniges Bleyzucker, vermischte es mit einer Fettigkeit und verblies es am Lichte, wo sich denn sogleich auf der Kohle etwas gelblich angeschmauchtes zeigte. Aus diesen unternommenen Versuchen erhellet demnach, daß *** gedachter Wein von allen schädlichen, metallischen Zusätzen ganz freyzusprechen sey; daß es aber auch Hrn. *** nicht zu verdenken war, gegen diesen Wein Argwohn zu fassen, da er in selbigem eine gewissermassen verdächtige Erscheinung bemerkte. Ich erkläre demnach vermöge obiger angestellten Versuche und nach meinem besten Wissen, daß die in gedachtem *** Weine vorgefundene flitterichte, in etwas röthlich spielende und glänzende Krystallen, nichts anders als wahrer Weinstein sey. Dieses ergiebt sich auch allenfalls daraus, weil dieser junge Wein, erst nach dem Abziehen auf Bouteillen, wenn er nämlich eine Zeitlang auf selbigen gestanden, diesen Weinstein absetzte, welcher von einer und vielleicht nicht recht gut zubereiteten Schöne dieses glänzende Ansehen und Gestalt erhalten

haben mag; indessen sind das letztre nur Vermuthungen, und ist hierüber keine bestimmte Erläuterung zu geben, es sey denn, man habe selbst Gelegenheit, das Faß und Lager des Weins untersuchen zu können. Ich bleibe also dabey stehen, daß dieser Wein nach einer hinlänglichen Ruhe, um sich von diesen Unreinigkeiten los zu machen, ohne alle Furcht in Rücksicht einer metallischen Verfälschung könne getrunken werden. 1789.

Anhang.

I.

Die Hauptzweige des Weinhandels, nach Sinapius, von Hamburg.

Das, was hier vom Weinhandel erzählt wird, ist größtentheils aus eigener Beobachtung hergenommen; und gesetzt auch, es wäre aus andern hin und her zerstreuten Nachrichten etwas herbeygeholt, so müssen wir es dem Verfasser dieser Blätter dennoch verdanken, daß er uns der Mühe überhoben hat, dergleichen Nachrichten (oft vergeblich) aufzusuchen, indem er uns in einem kurzen innern brauchbaren Entwurf eine Uebersicht des Ganzen vor Augen legt. Sollte man bey dieser Uebersicht einige Weingattungen vermissen, so werden es gewiß nur solche seyn, deren Gebrauch wenig bekannt ist, mit denen der Handel nicht viel zu thun hat. Wer kann alle Phantasien des Schwelgers wissen, um sie drucken zu lassen? Oft ist, wie bey Modefarben, der neuerdachte sonderbare Name das Hauptverdienst des Getränks, welches man in sich schluckt!

Weine und Weinhandel überhaupt.

Der Wein war eins der ersten natürlichen Produkte, welche die Erde dem Menschen darbot. Er sahe, kostete es und schwelgte. Doch unsre Absicht ist nicht, ins eisgraue Alterthum zurückzugehen. Wir wollen blos bey Europa ein wenig stehen bleiben. Die Griechen hatten den Persern die Kunst zu trinken abgelernt, und von dieser giengen sie leicht zu der Kunst des Saufens über. Aus ihren besten Schriftstellern kann man schon die Vortreflichkeit der griechischen Weine erfahren, wenn wir

auch

auch nicht augenscheinliche Beweise davon vor uns hätten. Alexander der Große zeichnete sich auch in der vorgedachten Kunst aus, und verlohr darüber sein Leben. Von den Griechen scheinen es die Römer gelernt zu haben; denn so lange die letzten ihre Eroberungen nicht bis auf Griechenland ausgedehnt hatten, so lange fehlte es der römischen Geschichte nicht an nüchternen Männern, die sie uns zum Beyspiel aufstellt. Unmittelbar nach dieser Periode ist sie mit berühmten Schwelgern angefüllt. Die Apicius, Lucullus, Crassus, Marcus Antonius, und selbst der strenge Cato sind als Weinkenner angeführt. In der That war dies auch kein Wunder. Italien hat noch die herrlichsten Weine; damals war dieses Land durchaus bevölkert und angebaut. Es war reich an Leckereyen. Wer hätte da nicht zugreifen und sie genießen sollen? Die Gallier lernten es von den Römern, und in neuern Zeiten ist Frankreich bewogen worden, den Anbau der Weinberge in eben dem Maas zu vergrößern, als es seinen Getraidebau verfallen ließ, so daß es nun den größten Vorrath von Weinen besitzt, und einen ansehnlichen Theil Europens damit zu versehn im Stande ist. Die Deutschen hatten selbst Weine, und da, wo sie deren hatten, war man gewohnt, sie rein auszutrinken. Unsere Vorfahren haben sich ehedem durch Nüchternheit eben nicht berühmt gemacht. Sie waren es vielmehr durch das Gegentheil. Derjenige, welcher am meisten vertragen konnte, wurde unter seines gleichen nicht wenig hochgeschätzt. Ungeachtet Vorzüge von solcher Art heut zu Tage nicht mehr, wie ehedem, gelten, so findet man doch noch immer unter den Deutschen mächtige Weintrinker. Wenn daher der Franzose einen Schwelger in solcher Art bezeichnen will, so sagt er: Il boit comme un Allemand. Portugall und Spanien sind von je-

her

her ihrer Weine wegen berühmt gewesen, ungeachtet die Weingärtnerei in diesen beiden Ländern, in neuern Zeiten, erst am meisten emporzusteigen angefangen hat. Seitdem die Welt reicher an Münzsorten geworden ist, seitdem hat sich auch der Weinhandel, als ein getreuer Gefährte des daher vermehrten Luxus, überall ausgebreitet, so daß er nun unter den Zweigen des Handels der vornehmsten einer ist. Das Wachsthum der Schiffahrt erleichterte den wechselseitigen Tausch aller und jeder Landesprodukte, und wurde die Veranlassung zur größern Thätigkeit. Daher entstund mehr als gewöhnlicher Anbau des Weins, und nun verschaft er ganzen Provinzen Brod und Ueberfluß. Die Menge desselben, die gehäufte Zufuhr brachte den Preis herunter. Sein Gebrauch wurde allgemeiner; der gemeine Mann konnte in Gegenden, wo keine Auflagen diesem Uebel entgegen stehen, Theil daran nehmen, und nun verdrängte in manchen Städten, die ihren Wohlstand der Brauerei zu danken hatten, ausländischer Wein das einheimische Bier. Dem Luxus unsrer reichen Verzehrer ist Wein eins der unentbehrlichsten Bedürfnisse des Lebens. Weder außerordentliche Auflagen, womit die englische Regierung die Einfuhr französischer Weine belegt, noch der sonstige hohe Preis, zu dem sie in manchen Ländern, nach Beschaffenheit der Zeit und Umstände, verkauft werden, vermögen ihren Verbrauch zu mindern. Vor ein paar Jahren wurde in Lemberg im kaiserlichen Polen, und in Warschau jede Bouteille Champagner von nur mittelmäßiger Güte in Menge zu 2 Dukaten verkauft. Eben so wurde in England nie so viel Champagner verzehrt, als im Kriege von 1741, wo die Abgabe davon verdoppelt worden war. Das nitimur in vetitum läßt sich hierbei deutlich bemerken, und fast könnte man aus solchen Beobachtungen schließen, daß Leckereien dem Schwelger dann erst recht schmackhaft und beliebt sind,

wenn übertriebene Preise dem Anschein nach das Gegentheil bewirken sollten.

Deutsche Weine.

Rheinwein.

Unter den so mannigfaltigen Gattungen guter Weine aus verschiedenen Ländern, die uns der Handel kennen lehrt, behauptet der deutsche Rheinwein einen vorzüglichen Rang. Er ist kräftig, schmackhaft, und einer der gesündesten. Weil er dünner, leichter, nicht so süß und feurig als die spanischen, portugiesischen und italienischen Weine ist, so steigen seine Dünste nicht so leicht in den Kopf; er geht hurtiger in die zur Ausleerung bestimmten Kanäle, und läßt sich daher in größerer Menge trinken, ohne daß Nachtheil daraus entsteht. Selbst die vorsichtigsten Aerzte erlauben ihn ihren Patienten; sie vergönnen ihn oft denen, die vom Stein und Kolikschmerzen geplagt werden, und verordnen ihn sogar wider Milzsucht und Beschwerden des Gekröses. Aechter Rheinwein wächst zwischen Maynz und Bacharach im sogenannten Rheingau oder Ringau, Chur-Maynz gehörig. Zwar werden auch in den oberhalb Maynz gelegenen Gegenden Weine gebaut, die man unter dem Namen Rheinwein verkauft; allein sie sind an innerer Güte von jenen verschieden, und gehören folglich nicht zur ersten Classe. Im Rheingau thun sich nachstehende Oerter wegen der guten Art ihrer Weine am meisten hervor, und verdienen daher Auszeichnung; nemlich: Hochheim, Bacharach, Pfeffersheim, Wormsgau, Affenstein, Rüdesheim, Hambach und Ridberg. Da der Weinbau die vornehmste Quelle des Reichthums dieser Gegenden ist, so fehlt es darinnen nicht an guten obrigkeitlichen Anstalten, die zum Besten der Käufer und Verkäufer abzielen.

Mäynz ist, nebst dem Rheingäu, die erste Hand für den, der diese Weine beziehn will; doch liegen auch oft in Dordrecht und Rotterdam so starke Parthieen, daß sich dort die Käufer besser, als am Rhein selbst, damit versehn können. Ferner sind Cölln am Rhein und Frankfurth am Mayn seit langer Zeit ordentliche Stapel-Oerter für diesen Artikel, aus denen er weit und breit verführt wird. Ein Ohm lautern, das heißt, abgezogenen Weins, hält in Maynz 20 Viertel. Daselbst, wie auch in Frankfurth, hat ein Stückfaß 1 und ein Viertel Fuder, oder 7 und einen halben Eymer, 150 Viertel, 600 Maaß; mithin hält der Eymer 40 Maaß und giebt 107 Breßlauer Quart — 66 Berliner Maaß — 78 Dresdner Kannen — 67 Leipziger Kannen und 76 drey Viertel Wiener Seidel.

Moslerwein.

Der Fluß Mosel, von welchem diese Art Wein den Namen angenommen hat, fließt durch das Churfürstenthum Trier, jenseit dem Rhein, an den Luxemburgischen Grenzen. Es ist, nächst dem Rheinwein, eine der gangbarsten Gattungen. Man theilt sie zwar in Ober- und Nieder-Mosler, allein weder eine noch die andre Gegend behauptet bey diesem Gewächse einen Vorzug, sondern es kommt vielmehr auf gute oder schlimme Jahre an, ob darinnen ein Unterschied Statt finden soll. Die blanken, besonders diejenigen, welche ihre vollkommene Reife erlangt haben, weil sie da am wenigsten hitzen und austrocknen, sind so, daß man sie auch ohne Vermischung mit Wasser, ohne Nachtheil, in Menge zu sich nehmen kann. Diejenigen Trinker aber, welche die Vergnügungen des Geschmacks zu ihrem Hauptaugenmerk machen, haben gegründete Ursache, die 1746er

und 1748er, jüngern Weinen vorzuziehen, weil man diese beyden Jahrgänge mit Recht unter die Zahl der besten zählt. Gemeiniglich werden auch solche Weine, die im Lothringischen, Lüttichschen, um Löwen und Namur herumwachsen, unter die Mosler gerechnet. Der beste Marktplatz zum Einkauf der Moslerweine, welche nach verschiedenen Gegenden Deutschlands starken Abgang finden, ist die Stadt Cölln. Man kann daselbst die Ohme des besten für 25 bis 30 Rthlr. erhalten. Er wird ebenfalls in Stückfässern, Fudern, Ohmen und Eymern verkauft. Seine Farbe ist bläßer und matter, als dessen, der um den Mayn herum, in der Gelnhauser Gegend, gebaut, und weil er das Feuer des Rheinweins nicht hat, unter dem Namen Mosler verkauft wird. Nicht wenig ist übrigens zu bedauren, daß dieser Wein sowohl als Rhein- und Frankenwein der ungesunden Verfälschung der Silberglätte so sehr unterworfen ist. Um sich dawider zu verwahren, wird man wohl thun, wenn man sich der zuletzt mitgetheilten Art, ihn zu probiren bedient, so oft der Wein durch unnatürliche Süßigkeit verdächtig ist. *) Auch kann man diesem Uebel ausweichen, wenn man sich mit seinen Bestellungen an sichere Häuser wendet. Unter so vielen, welche Commissionen in Rhein- und Moslerweinen aufs Beste vollziehn, zeige ich folgende aus meiner eignen kleinen Erfahrung an.

Neckarwein.

Auch diese Art Weine verdankt ihre Benennung dem Strome gleiches Namens. Er entspringt in dem zum Schwäbischen Kreise gehörigen Fürstenthum Fürstenberg, schlängelt sich durchs rothweilische Gebiet

*) Die Hahnemannische Weinprobe ist das zweckmäßigste Untersuchungsmittel.

biet, durch die Grafschaft Hohenberg, das Herzogthum Würtemberg, und das zur Unterpfalz gehörige Creichgow, bis er zuletzt bey Mannheim in den Rhein fällt. In diesen Gegenden wird durchgehends solcher Wein gebaut.

Da es ein Strich von 42 und mehr Meilen in die Länge ist, so läßt sich ermessen, daß die jährliche Sammlung groß seyn müsse. Die am Fluß Kocher, im Würtembergischen wachsenden, werden ebenfalls unter den Nekarweinen verkauft. Alle diese edlen Weine sind leicht, gesund und wohlschmeckend. Als die berühmtesten Oerter, wo dieses herrliche Gewächs zu Hause ist, verdienen angeführt zu werden: Durlach und Eyburg. Der letzte Ort liefert den berühmten Eyburger. Salzburg, ein Städtchen im Baden Durlachschen. Es liefert sehr guten rothen Wein. — Mundelsheim in Würtemberg. Der Wein dieser Gegend hat den Ruf sich am längsten zu halten. — Remsthal. Stetten in Würtemberg. Letzteres ist ein Dorf im vorbenannten Remsthal, vorzüglich bekannt wegen des daselbst wachsenden herrlichen Weins, welcher Brodwasser heißt. Er ist weiß an Farbe, und sehr kräftig. Weinsberg im Würtembergischen. Hier wird vortreflicher weisser Wein erzeugt. Die Oerter, woher Nekarweine mit Vortheil gezogen werden können, sind erstlich vorgenannte Städte und Dörfer; zweytens die Stadt Augsburg, als Mittelpunct des Schwäbischen Handels.

Frankenwein.

Der fränkische Kreis erzeugt Weine von verschiedener Güte, wobey hauptsächlich die mehr oder minder günstige Witterung während des Einsammelns den Ausschlag

schlag giebt. Diejenigen Jahrgänge, welche in naſſen Herbſten gefallen ſind, hält man bey weitem nicht für ſo gut, als die andern. Wirklich gründet ſich auch dieſe Meynung auf Erfahrung, denn ein trockener Herbſt giebt Frankenweine, welche oft genug für Rheinwein verkauft werden. Ein alter guter Frankenwein bekommt eben die Bittere, welche der Rheinwein an ſich hat, und kann nur durch den Geruch vom letztern unterſchieden werden. Der vorzüglichſte unter Frankenweinen iſt Würzburger Steinwein. Das reiche Julius-Hoſpital in Würzburg beſitzt die meiſten Berge, worauf dieſer Wein wächſt. Es iſt aber nur ein kleiner Bezirk, aus dem wenig, und folglich ſehr theuer verkauft wird. Dagegen verführt man viele tauſend Fuder Diſtelhauſer oder Klingenberger unter dem Namen, Würzburger Steinwein, welchen die reichen Praſſer verſchlucken, ohne daß ihnen dieſer kleine unſchuldige Betrug, bey dem es blos auf die Einbildung ankommt, ſchadet. Außerdem liefert auch noch die Grafſchaft Werthheim und die Oerter Ochſenfurth, Krautheim, Mühlbach u. ſ. w. recht gute Weine. Faſt der ganze weſtliche Theil des fränkiſchen Kreiſes, von der Gegend an, wo der Mayn ſchifbar wird, bis ins Maynziſche, iſt Weinland; Bürger und Bauer, Geiſtliche und Weltliche, Chriſt und Jude, handeln hier alle mit Frankenwein. Noch beſonders legen ſich auf den Handel mit ſolchen Weinen eine Menge Fuhrleute, die damit in alle Gegenden Deutſchlands fahren, und ſie gegen Geld oder Waaren umſetzen. Im Churſächſiſchen Antheil von Henneberg liegt der Flecken Benshauſen, wo eine große Anzahl ſolcher Fuhrleute, die mit Frankenwein handeln, wohnt; darunter giebt es reiche Leute, die mit dieſem Handel ziemlich Vermögen erwerben. In den Wein-

städten Frankenlands darf niemand seinen erbauten Wein eher verkaufen, bis er von der Obrigkeit aufgeschrieben und eingekellert worden ist, worauf sodann nach Beschaffenheit des Weinjahrs ein allgemeiner Preis bestimmt wird. Ein Fuder dieser Weine hält 6 Ohmen oder 12 Eimer. — 1 Eimer 50 Maaß Fränkisch. — 55 Kannen Dresdner. — 47 Leipziger Kannen — 54 Wiener Seidel — 75 Breslauer Quart.

Tyroler Wein.

Die gefürstete Grafschaft Tyrol hat in ihren bergichten Gegenden einen gesegneten Weinwachs. Die besten werden längs dem Flusse Etsch erzeugt, und heißen daher Etschweine. Dieser Fluß ist in demjenigen Theile Tyrols, das nach Italien zu liegt, befindlich, und dieser Lage kann man es zuschreiben, daß die dasigen Weine viel von dem Geschmack der Italienischen an sich haben. Sie fallen weiß und roth; aber man zieht die letztern den erstern vor. Die rothen haben eine sehr dunkle, ins Violet fallende Farbe, kühlen beim Trinken, und haben einen besondern, ihnen eignen Nachgeschmack. So lange sie jung sind, führen sie gemeiniglich etwas Bodensatz bey sich, der ihnen auch anhängt, wenn sie auf Bouteillen gezogen werden. Ueber 4 bis 5 Jahre halten sie sich nicht, und auch dann müssen sie wohl gepflegt werden, wenn sie nicht verderben sollen. Besonders hüte man sich, sie nicht in großen Fässern anzustechen, denn wenn sie lange an Zapfen gehn, werden sie schaal, und verderben dergestalt, daß sie nicht einmal zu Essig taugen. Die Traminer oder Marziminer, von dem an der Etsch gelegnen Dorfe Tramin benannt, sind mehr oder weniger röthlich, und werden für die besten gehalten. Auf diese folgen die Brixner, unter denen besonders die rothen mit Recht sehr gerühmt wer-

werden. Weil sie sehr stark sind, pflegt man sie mit Wasser gemischt zu trinken. Auch um Botzen herum werden herrliche Weine erbaut. Trient und die benachbarten Gegenden liefern auch Weine von guter Gattung. Botzen und Trient sind die beiden Oerter, wo man Tyroler Wein aus der ersten Hand kaufen kann, besonders ist auf den Botzner Jahrmärkten, wovon der eine in Mitfasten, der andere um Egidii fällt, hierzu die bequemste Gelegenheit. Wem es aber an Veranlassung oder Bekanntschaft dahin fehlen sollte, der kann seine Tyroler Weine von Augsburg ziehn, indem dieser Ort mit der Tyroler Handlung in genauer Verbindung steht. Diese Tyroler Weine werden meistentheils in Fässern zu 2 Ohmen oder 4 Eimern verschickt.

Schweizer Wein.

Auch in der Schweiz mangelt es nicht an gutem Weingewächse, jedoch läßt die Enge des Landes und die Menge der Einwohner es nicht zu, daß viel davon außerhalb Landes gehen kann. Die Schweizer Weine haben den Ruhm, daß sie nicht so hitzig, wie die Oesterreicher, auch nicht so kalt wie die meisten Rheinweine sind. Ihr Geschmack ist lieblich, und ob sie gleich ziemliche Kraft haben, so sind sie doch leicht zu vertragen. Sie halten sich aber nicht lange, und werden bald sauer. Die besten Weingegenden in der Schweiz sind die Cantons Zürich, Basel, Bern, Schafhausen, wie auch das Walliser und Graubünderland.

Oesterreicher Wein.

So wie überhaupt die österreichischen Länder in Ansehung ihrer vielen Produkte unter die gesegneten zu rechnen sind, so fehlt es ihnen auch nicht an ergiebigem Wein-

Weinbau. Oesterreich erzeugt an vielen Orten Weine, die unter den edlen Sorten zu stehn verdienen, und daher auch außerhalb Landes guten Abgang finden. Die besten Sorten werden oft für ungarischen Wein verkauft. Der größte Theil dieser Weine ist von rother Farbe, und nicht unangenehm zu trinken; man glaubt aber, daß sie des vielen Weinsteins wegen, den sie bey sich führen, nicht die gesündesten sind. Um das Kloster Neuburg, ohnweit Wien, wird vorzüglich guter Wein in sehr grosser Menge gebaut. Oesterreich überhaupt ist so ergiebig an Wein, daß ganz Deutschland damit versehn werden könnte; es gehn auch in der That davon jährlich 50000 Eimer die Donau hinauf ins Reich. Gebirgswein nennt man in Wien den, der etliche Meilen um die Hauptstadt herum, besonders am Kahlenberge, wächst. Zum Donau- oder Landwein gehört nicht nur derjenige, so in den nördlichen Kreisen gewonnen wird, sondern auch größtentheils der, welcher aus den Kreisen ob dem Wiener Walde kommt. Damit der Ungarische Wein dem österreichischen keinen Abbruch thue, haben die Stände von der Regierung ausgewirkt, daß kein Ungarischer Wein auf der Donau nach Oesterreich gebracht werden darf. Er muß diesemnach an der Gränze aus den Schiffen ausgeladen, und zur Achse nach Wien gebracht werden. Von diesem Zwange ist gleichwohl derjenige ausgenommen, welcher nur durchgeht, und ins Reich verschickt wird. Auch haben die Bürger in Wienerisch Neustadt in dieser Art ein Vorrecht; denn weil ihre Weinberge meistentheils in Ungarn liegen, so ist ihnen erlaubt eine gewisse Anzahl Eimer zollfrei einzuführen. Den Einkauf kann man am füglichsten in Wien besorgen lassen, in welcher Stadt große Niederlagen von Oesterreicher Weinen gehalten werden. Der Wiener Eimer kostet daselbst 6 bis 20 Gulden, und giebt

aus

aus — 69 Dresdner Maas — 58 Berliner — 94 Breslauer Quart — 59 Leipziger Kannen. —

Böhmischer Wein.

Die meisten Weingegenden, oder wie man sie in Böhmen nennt, Weingärten, sind auf den seitwärts der Flüsse Elbe und Mulde gelegenen Bergen und Anhöhen. Die Böhmischen Weine sind von ziemlich gutem Geschmack, aber etwas kalkicht, und deswegen nicht gar gesund. Indessen finden sie doch ihre Freunde um so mehr, da es mehr und minder gute Gattungen darunter giebt. Unter allen zeichnen sich aus

1) Der Außiger, welchen sie im Lande Poykalski nennen.

2) Der rothe Melnicker, aus dem Bunzlauer Kreise, der bey guten Jahren den ausländischen rothen Weinen nichts nachgiebt, auch wenn er sich etliche Jahre abgelegen hat, und alsdann oft zur Arzney verschrieben wird.

Die niedrig gelegenen Weingärten tragen in Böhmen in guten Jahren mehr Wein, als solche, welche auf Bergen und Anhöhen sind; meist aber nicht so gut, als der hochgelegene. Die Zeitigung der Trauben pflegt man zu erkennen, wenn sie bey der Lesung zum Theil braun oder schwärzlicht sind. Eine gute Anzeige baldiger Zeitigung ist der sogenannte Kochmonat August; wenn nehmlich in diesem hitzige und gute Tage fallen, auch der September in der Wärme fortfährt, dann erfolgt mit Anfang des Octobers oft bis in den November die Weinlese, und selbige ist desto besser, wenn vorher einige Reife die Beeren milder gemacht haben. Bey Ablesung der Trauben pflegt man in Böhmen mit

den rothen den Anfang zu machen. Man läßt sie 8 bis 14 Tage ungepreßt liegen und rührt sie öfters um. Dieß verursacht, daß der Wein eine bessere, dunklere Farbe erhält. Während jenen 14 Tagen läßt man den weissen lesen; dieser wird nun sogleich zur Presse gegeben, und im Fall der Vorrath ansehnlich ist, pflegt man solchen in 3 Theile zu theilen. Der erste ist sogenannter Vorlauf oder Wein, der vor weiterem Zuthun abläuft. Diesen hält man für den besten, auch ist er früher trinkbar. Der 2te ist derjenige, welcher schon stärker gepreßt wird. Er ist zwar nicht so gut als die erste Sorte, doch sagt man, daß er sich am besten halten soll. Die dritte und letzte Sorte, wo öfters die Hülsen auf der Presse aufgehackt und stark gepreßt werden, ist, wie leicht zu errathen steht, die schlechteste.

Schlesischer Wein.

Der Weinbau des in andern Dingen ungemein ergiebigen Schlesiens ist weder häufig noch vorzüglich. Die um Grünberg im Glogauischen Fürstenthum, um Croßen und Carolath wachsende Weine sind nur geringe und werden meist zu Essig verbraucht. Die besten davon trinkt der gemeine Mann, weil sie wohlfeil sind, und einen andern Theil verbrauchen (wie man sagt) einige Weinhändler mit Nutzen zur Vermehrung ihres sonstigen Weinlagers, indem sie die überflüssige Säure durch bekannte Mittel vertreiben.

Obersächsischer Wein.

Sachsen liefert theils rothe, theils weisse Weine von mittlerer Gattung. Sie werden größtentheils im Lande verbraucht; doch geht auch ein Theil derselben nach Hamburg und Bremen, wird umgearbeitet, und

bekommt einen ausländischen Namen. Die vornehmsten Weinberge dieser Art sind in der Gegend von Meissen, Dresden, Pirna, Zeiz und Weissenfels. Unter den Thüringischen sind die Naumburger, Ichterizer, Erfurther u. s. w. die besten. Auch in der Niederlausitz, in der Gegend von Sorau und Guben, finden sich gute Weinberge. — Der Dresdner Eimer hält — 72 Maas — $56\frac{7}{8}$ Leipziger Kannen. —

Ungarischer Wein.

Diese Weingattung verdiente, wenn hier Rangordnung statt fände, unter allen übrigen oben an zu stehen. Sie theilt sich in Ober- und Niederungarisch. Die Sorten der ersten Klasse sind: der Tokayer, Maschlacher, Mischkozzer und Erlauer. Die letztern: der Edinburger, Ofener, Neusidler, Goldberger und St. George. Unter allen Ungarischen Weinen aber verdient der Tokayer ohne Widerspruch die erste Stelle. Er übertrifft die übrigen an Feuer und Lieblichkeit; daher wird er, seiner herrlichen Eigenschaften wegen, fast auf alle Tafeln großer Herren verlangt und verschrieben. Da der Bezirk Landes um Tokay, wo er wächst, nur klein ist, immer ein großer Theil des besten für den kayserlich-königlichen Hof zurückbehalten, und dennoch eine ungeheure Menge unter dem Namen Tokayer Wein verkauft und getrunken wird, so läßt sich leicht einsehen, daß viele Verkäufer ihre Rechnung dabey finden, indem sie diesen Namen verschwenderisch austheilen. Die kleine Stadt Tokay wird meist von Protestanten oder Griechen bewohnt, welche ehedem aus der Türkey dahin gekommen sind. Der Boden ist thonartig, mit etwas Kalk vermischt. Der Wein wächst an der südlichen Seite eines Hügels, und

man

man hält den für den besten, wo der Abhang am steilsten ist. Die Trauben dieser Art sind nur weiß. Die Weinlese wird so spät als möglich, gemeiniglich erst um Martini gehalten. Man fürchtet keineswegs den Frost, sondern wünscht ihn vielmehr als ein Verbesserungsmittel. Man hat vier Arten dieses Weines, die man alle von einerley Trauben verfertigt, nehmlich: Essenz, Ausbruch, Maslach und Landwein. Um Essenz zu erhalten, wirft man die welken, halb getrockneten Trauben in ein Faß, das einen durchlöcherten Boden hat, und sammlet den Saft, der durch keinen andern Druck, als den das eigne Gewicht der auf einander gehäuften Trauben bewirkt, abläuft. — Ausbruch verfertigt man, wenn die Trauben, welche die Essenz gegeben haben, mit Most von andern frischen Trauben begossen und ausgetreten werden. — Maslach entsteht, wenn eben diese Trauben noch einmal mit Most begossen sind und der Saft mit der Hand ausgedrückt wird. — Landwein endlich wird von kleinen und ärmern Weinbauern aus verschiednen nicht ausgelesenen Trauben bereitet. Die Essenz ist dick, nie völlig klar und süßlicht. Vermischt man sie mit Maslach, so erhält man eine Gattung Wein, die für Ausbruch gelten kann. Ausbruch ist derjenige Tokayer, den eigentlich die Ausländer erhalten. Dieser hat einen ihm eigenthümlichen gewürzhaften Geschmack, und wird erst nach 3 Jahren recht gut zu trinken. Die Russische Kayserinn unterhält beständig einen Agenten in Tokay, der die Weineinkäufe für den Hof besorgt. England fängt auch seit ein paar Jahren an, Geschmack an Ungarischen Weinen zu finden, und sie stark, theils über Danzig, theils über Ostende zu beziehen. Der Ungarische Wein kann in jeder Jahrszeit, die größte Hitze und strengste Kälte ausgenommen, verführt werden. Wenn er an dem Orte seiner Bestimmung an-

gekommen ist, muß man ihn ein paar Wochen ruhn lassen. Beym Auskosten nimmt man nur wenig auf die Zunge, fängt bey der geringsten Sorte an und geht weiter bis zur besten fort; auf diese Art kann man die Grade des Unterschieds am richtigsten beurtheilen. Diese Weine werden in Gebinden, die man Antheile und doppelte Antheile nennt, versendet; jedoch ist bey der letzten Art von Gefäßen Vortheil für den Käufer, denn ein doppelt Antheil giebt 10 bis 15 Bouteillen mehr aus, als zwey einfache. Gemeiniglich wird der verschriebene Wein von den ungarischen Weinhändlern Franco Wien geliefert, wobey sie bis dahin für alle Untreue der Fuhrleute stehen. Alsdenn thut man wohl, wenn man die Fässer zur weitern Reise emballiren läßt. Wenn er an Ort und Stelle ankommt, so ist es rathsamer, ihn auf dem Lager zu lassen, als auf Bouteillen zu ziehn. Die Fässer müssen rein gehalten, immer wohl zugespündet und wenigstens alle 2 bis 3 Monate aufgefüllt werden. Jedes Faß muß man mit der eignen Gattung des Weins, den es enthält, auffüllen. Sind die Weine auf den Fässern alt, so zieht man mit einem Heber 2 bis 3 Bouteillen heraus, füllt jungen hinein, und wiederholt dieß ein paarmal des Jahrs. Ist der Wein aber sehr alt, dann zieht man ihn aufs Lager eines jungen Weins. Die besten ungarischen Weine bedürfen keinen Einschlag, wohl aber die geringen. Zu erstern nehme man nur reine Gebinde ohne Geruch, gieße heißes Wasser hinein, spünde sie zu und schwenke sie um. Alsdenn lasse man das Wasser ab, und wenn die Gebinde verkühlt und wohl ausgetrocknet sind, dann fülle man den Wein hinein. Auf das Lager oder den Bodensatz des ungarischen Weins läßt sich guter Franz- oder Frankenwein bringen; es verbessert ihn ungemein.

Preise der Ungarischen Weine, im Lande, auch Franko Wien geliefert.

Tokayer Essenz, 50 bis 60 Dukaten das Antheil. Diese Sorte kostet noch einmal so viel Beeren und Arbeit, als der Ausbruch; sie ist aber auch an Güte um so viel vorzüglicher. — Tokayer rother Ausbruch, 25 bis 30 Dukaten, ein selbst im Lande rarer Wein. — Tokayer Ausbruch, 15 bis 20 Dukaten. — Maschlach, mit Alant angemacht, 12 Dukaten. — Maschlach, geistig, vortreflich an Farbe und süß, 10 Dukaten. — Tokayerwein, 5 bis 8 Dukaten. — Mischkozer, ein sehr lieblicher und starker Wein, 6 bis 7 Dukaten. — Sanct Georgen Ausbruch, 10 Dukaten. — Ofener rother, 5 bis 8 Dukaten. — Erlauer dergleichen, 4 bis 6 Dukaten. — Diese beyden letzten Sorten sind mehr weinigt als süße, und gleichen an Farbe und Geschmack den guten Burgundern. Die Maschlacher, gemeine Tokayer, Mischkozer, und beyde letzteren werden nur in doppelten Antheilen, die übrigen aber in einfachen verführt. — Das Antheil enthält: — 44 Maß Berliner. — 72 Quart, Breslauer. — 56 Quartier, Hamburger. — 51 drey viertel Seidel, Wiener. — Die Ungarischen Weine können entweder aus dem Lande selbst, oder aus Wien und Kracau, wo starke Niederlagen davon sind, bezogen werden.

Cap-Wein.

Am Vorgebirge der guten Hofnung wächst vortreflicher Wein, welcher den einzigen Fehler hat, daß er überaus theuer ist. Die Holländer brachten dorthin Reben aus Schyras in Persien, aus der Gegend am Rhein und aus Frankreich; sie pflanzten

ten solche in jene warme Gegend, und der Erfolg hiervon war unvergleichlich. Die beste Gattung Capwein gewinnt jetzt Herr van der Sky in seiner Pflanzung zu Constanzia. Die ganze Sammlung beträgt höchstens 30 Leegers, jedes ungefehr von 108 Englischen Gallons. Ein Leegre oder Pipe gilt auf der Stelle 40 bis 50 Pfund Sterl. Die geringern Sorten kommen mit den Schiffen der ostindischen Compagnie nach Europa und werden dann öffentlich verkauft. Die Preise davon im Jahr 1774: — Rother Capwein, 205 bis 990 fl. — Dergleichen weisser, 100 bis 710 fl. — Rother Pierrewein, 200 bis 730 fl. — Weisser dergleichen, 115 bis 145 fl. — Rother Pontak, 795 fl. — Von beyden erstern die Ohme, von den drey letzten Gattungen aber jedes Faß. — Im Jahr 1775 wurde der rothe Constanziawein mit 385 bis 1010 Holländischen Gulden, der weisse aber 160 bis 1020 fl. bezahlt.

Italienischer Wein.

Italien bringt eine große Menge mannigfaltiger Weine hervor. Ich müßte die Gränzen überschreiten, welche bey diesem Entwurf statt finden, wenn ich sie alle anführen wollte; daher will ich die meisten mit Stillschweigen übergehn und nur von solchen reden, welche den Ausländer vorzüglich interessiren. Dahin gehört — Mayländischer Wein. In der Gegend von Navara findet man ihn recht vortreflich. Griante am Comer See giebt eine Sorte, die sehr angenehm zu trinken ist. Besonders sind die hier im Lande sogenannten gewürzten Weine von vorzüglicher Art. Sie führen diesen Namen, weil sie nach allerhand Gewürze schmecken, obschon ihre Zubereitung nichts weniger als erkünstelt ist. Sie haben Feuer und Stärke wie der Brand-

wein

wein, und doch sind sie blos so, wie sie der Weinstock giebt, ohne den geringsten Zusatz. Die Mayländer sammlen ihre Trauben gemeiniglich erst im Monat November, wodurch sie recht zeitigen können. Alsdenn hängen sie solche an den Stielen in saubern Kammern auf, und lassen sie 2 bis 3 Monate hängen; hierauf werden sie abgenommen; man klaubt die Beeren herunter, indem man faule von den guten sondert, preßt die letzten, schüttet den Most in Gebinde, schaumt ihn des Tages ein paarmal ab, bis keine Gährung mehr zu sehen ist, und nun giebt es einen vortreflichen Wein, der anfänglich honigsüße, mit Ausgang des Jahrs aber immer wohlschmeckender und besser wird. Der östliche Theil des Genuesischen Gebiets liefert den sogenannten Vin amabile, der bey Cinque Terre wächst, und wirklich den Namen eines liebenswürdigen Weins verdient. Monte Fiascone in Campagna di Roma giebt köstlichen blanken, auch röthlichen Muscateller. Die letzte Sorte ist etwas theurer als erstere. Das Neapolitanische, besonders die Gegend um den Vesuvius, bringt den herrlichen, unter dem Namen: Lacrimae Christi oder Thränenwein, bekannten hervor. Er ist röthlich an Farbe, weinicht, etwas süß, nicht überaus angenehm, und stärkt den Magen. Die Insel Sicilien verschickt viel von ihrem weißen und rothen Moscato di Siracusa oder Malvasier, der theils in kleinen Gebinden, die hier Caratelli genannt werden, theils in mit Stroh umwundnen Flaschen versandt wird. Aus Livorno kann man ihn am besten beziehn. Corsika giebt recht gute rothe und weiße Weine. Sie sind feuriger Natur, und finden den stärksten Abgang nach Holland. Zur Beziehung der Italiänischen Weine sind verschiedene Wege. Für Seestädte ist der beste, Livorno und Triest. Für andere Gegenden aber Kempten und

Schwaben, wo seit vielen Jahren eine starke Niederlage Italiänischer Weine angetroffen wird. Auch nach Ostende, in den Oesterreichischen Niederlanden, gehn aus Triest, Fiume und Livorno allerhand Italiänische und Ungarische Sorten Weine, und werden dort in öffentlicher Auction verkauft.

Portugiesischer Wein.

Portugall bringt süße, herrliche und kräftige Weine hervor; sie verlieren aber durch weite Transporte viel von ihrer Annehmlichkeit, und gewinnen dabey um so mehr an Stärke. Portwein ist seiner Güte wegen bekannt, und findet den meisten Abgang nach England. Er wird gewöhnlich in Botten und Pipen verschickt, wovon der Inhalt 52 Almuden zu seyn pflegt. 52 Almuden aber sind gleich 798 Leipziger Kannen oder 982 Hamburger Quartieren. Madeirawein. Er wächst auf der Insel gleiches Namens, welche mit zu den glückseligen oder Kanarischen Eylanden gerechnet wird und der Krone Portugall zugehört. Er wird von Stöcken erzeugt, die der Infant Don Euriquez aus Candia kommen und hier pflanzen ließ. Es ist ein köstlicher Wein. Ohngefähr 30,000 Pipen werden jährlich gewonnen; davon dienen 12 bis 13,000 Pipen des besten zur Ausfuhr; der übrige wird theils zu Brantwein für Brasilien gebrannt, theils zu Essig gemacht, theils auf der Insel selbst verbraucht. Die Pipe des mittlern kostet auf der Stelle 30 Pfund Sterling, und des besten 40 bis 42. Diese Weine werden theils aus Lissabon und Porto di Santa Maria, theils aus Amsterdam, Bourdeaux und Hamburg gezogen. Ihre unmittelbare Beziehung ist jedoch allerhand Umständen unterworfen, und kann nur solchen Häusern vortheilhaft seyn, welche damit im Großen Handlung treiben. Andre werden bes-

ser

ser thun, wenn sie sich mit ihren Bestellungen nach Amsterdam, Hamburg oder Bourdeaux wenden; denn an diese Oerter werden Portugiesische Weine in Menge gebracht, und die Preise sind so beschaffen, daß man bey dem Kauf aus der zweyten Hand fast eben so gut fährt, wie aus der ersten. Ganz Ober-Deutschland, insonderheit Sachsen, Franken, Schlesien und der niedersächsische Kreis, kann diese Weine am füglichsten aus Hamburg, der ober- und niederrheinische, wie auch westphälische Kreis, aber aus Amsterdam beziehn.

Spanischer Wein.

Wenn wir von Spanischen Weinen reden, so begreifen wir hier unter diesem Namen alle Weine, die theils in Spanien selbst wachsen, theils aus den Spanischen Inseln herbeygebracht werden. Sie sind, überhaupt betrachtet, süß, angenehm für den Gaumen und zuträglich für Brust und Magen; weil sie aber zugleich hitzig und dick sind, so dienen sie denen nicht, welche eine hitzige und verstopfte Leber haben. Diese Weine müssen weder zu jung noch zu alt seyn, und man findet sie in ihren Mittelsjahren am besten; denn sind sie neu, so führen sie gemeiniglich etwas Unreines bey sich; sind sie aber 6 oder mehrere Jahre alt, dann ist ihr Gebrauch nicht der Gesundheit zuträglich, auch halten sie sich nicht gehörig. Die eigentlichen Spanischen Weine, welche Zweige des Handels abgeben, sind folgende: Xeres, Sekt. Er wächst in der Provinz Andalusien und wird in Fässern verschickt, deren jedes ungefähr 3 Ohm Rheinisch in sich faßt. In Cadix gilt das Faß von 40 Arobben an Gewicht, nach Beschaffenheit der Güte des Weins, 40 bis 70 Piaster. In Amsterdam 200 bis 250 Gulden Courant. In Hamburg das

Boot, oder die Hälfte des obigen Maaßes, 45, 50 bis 75 Rthlr. Courant. Maliaga wächst in der Provinz Granada. Er ist hoch an Farbe und sehr dicke. Die Gebände, worinnen er verschickt wird, halten in Amsterdam 36 Stekan und gelten 210 bis 300 Gulden. Pedro Ximenes kommt aus der Gegend von Guadalcazar, und wird in Fässern zu 2 Pipen verkauft. Die Pipe giebt 106 Hamburger Stübchen. Bernicatlo, ein rother Wein, der stark außerhalb Landes geht. Er wird in Fässern, jedes zu 24 Amsterdamer Stekans, verschickt, und gilt in Holland 140 bis 200 Fl. Canarienseкt. Das Vaterland dieses bekannten herrlichen Weins ist auf den der Krone Spanien zugehörigen Kanarischen Inseln. Er findet weit und breit Abgang. Das Faß von 2 Pipen hält in Amsterdam 24 bis 25 Stekans, in Hamburg 130 und gilt 100 bis 140 Rthlr. Die Beziehung aller vorgedachten Weine kann entweder geradezu aus Cadix, Mallaga u. s. f. oder auch aus Amsterdam und Hamburg geschehn.

Französischer Wein.

Die Menge, Verschiedenheit, und auch der wohlfeile Preis der Franzweine überhaupt, hat sie zum Hauptzweige des Weinhandels gemacht. Unter ihnen verdienen Burgunder und Champagner die ersten Plätze. — Burgund wird, was die Weine angeht, ins Ober- und Niederland eingetheilt. Das Niederland enthält weitläufige Weinberge, die wegen der rothen sowohl als weißen Weine berühmt sind. Es bringt ein Jahr ins andre gerechnet, über 100,000 Muids hervor. Der Muid enthält 300 Pinten oder Pariser Bouteillen, und wird in 2 Feuillettes oder halbe Gebinde, jedes von 150 Pinten, getheilt. Die Nie-

der-Burgunder Feuillettes sind größer als die Oberländischen und Champagner, welche nur den vierten Theil der Queue halten. Die Niederländischen Gewächse werden für die besten in ganz Frankreich geachtet. Sie geben gemeiniglich den Oberburgundern nichts nach, und sind ihnen in manchen Jahren vorzuziehn. Die Oberburgunder gerathen am besten bey nasser Witterung, und die Niederburgunder in trockner. Da aber gewöhnlich unter 10 Jahren nur ein trocknes einfällt, so folgt daraus, daß erstere Gegend über letztere Vortheil haben müsse. Doch finden sich auch auf diesen Fall alle Jahre ausgesuchte Gattungen Niederburgunder, die man mit den aus Nuits und Beaune in eine Linie stellen kann; sie werden theils von einheimischen Kaufleuten, welche den königlichen Hof mit Wein versehn, theils von den Normännern und Oberländern weggeholt. Die letzten ziehn sie in Oberburgunder sogenannte halbe Queues über, und verkaufen sie für Oberburgunder.

Auch die Hofweinhändler sogar nehmen in solchen Jahren, worinnen der Wein im Oberlande nicht gerathen ist, den besten Niederburgunder, und geben ihn für Oberländisches Gewächs aus. Die vornehmsten Weingegenden in Niederburgund sind: Auxerre, Coulange, Irenci, Tonnerre, Avalon, Joigni und Chablis; in Niederburgund aber: Pomard, Chambertin, Beaune, le Clos de Vougeot, Vollenay, Morache, la Romance, Nuits, Chassagne und Mursault. Die ersten Kelterungen zu Auxerre werden für die besten in Niederburgund gehalten. Die Weine sind schön an Farbe, geistig und geschmackvoll. Irenci bringt beynahe eben so gute hervor. Man schätzte die Sorten dieser beyden Gegenden denen von Nuits gleich; sie halten sich 4 bis 5 Jahre, wenn sie wohl gepflegt und gehörig in Bouteillen abgezogen werden.

Die

Die rothen Weine zu Coulange und Tonnerre sind fein, leicht auf der Zunge und schmackhaft. Man stellt sie denen zu Beaune, Vollenay und Pomard an die Seite; sie halten sich 3 bis 4 Jahre. Avalon zeugt rothen Wein, welcher dick und geistig ist, auch das Verführen besser, als die vorbenannten verträgt; jedoch ist er ihnen an Güte nicht gleich. Joigni giebt ebenfalls rothe Weine, welche gerühmt werden; gleichwohl sind solche nicht so gut, als der eben angeführte.

Der Wein von Chablis ist weiß, von feinem und angenehmen Geschmack. Er wird mit dem von Mursautt verglichen. Viele ziehen ihn dem Champagner vor; richtiger aber urtheilt man, daß er in manchen Jahren dem letztern gleich kommt, ihn nur selten übertrift, und überhaupt genommen, ihm nachsteht.

Auch in den Gegenden von Auxerre und Tonnerre werden weiße Weine erbaut, die so gut, als der von Chablis sind; ein wesentlicher Vorzug der Weine von Auxerre, Irenci, Coulange und Chablis besteht darin, daß sie gar keinen Erdgeschmack an sich haben; eine Tugend, welche oft den berühmtesten Weinbergen mangelt. Die Preise der Weine in Niederburgund richten sich Jahr für Jahr nach der Menge, welche gewonnen wird, und nach ihrer Güte; die besten rothen sowohl als weißen gelten 200 bis 300 Livres, die darauf folgenden aber 60 bis 200 Livres der Muid. Diesen Vortheil vermißt man bey den Oberländischen; da giebt es keine Mittelpreise, und der schlechte wird eben so hoch wie der bessere verkauft.

Die Niederburgunder werden nach Paris, nach der Piccardie, Flandern und Artois verführt. Die Kaufleute in Rouen versenden auch von den besten Sorten zu Wasser, in Fässern nach England und Holland. Ein

gleiches geschieht nach Dännemark, Schweden und Rußland; in diesem Fall aber wird er auf Bouteillen gezogen, weil er in Fässern bey weiten Seereisen viel von seiner eigenthümlichen Kraft verlieren würde. Die französischen Weinhändler halten in jeder Gegend der Provinz einen Commissionair, auf den sie sich verlassen können. Dieser unterrichtet sie von der Menge und Güte der gewonnenen Weine, von der Beschaffenheit der Handlung seines Orts, und besorgt für ihre Rechnung nach Vorschrift die Einkäufe. Sie geschehn fast immer auf Credit. Der Commissionair steht dem Verkäufer für die Zahlung, dagegen bezahlt letzterer die Commissionsgebühren; der Credit läuft von der Zeit des Einkaufs an bis in den Monat August oder September.

Die Fuhrleute aus den Provinzen Artois und Flandern, welche Güter nach Paris gebracht haben, fahren von da gemeiniglich nach Auxerre und den umliegenden Oertern, und befrachten ihre Wagen zurück mit Weinen. Jeder kann 16 bis 22 Feuillettes laden. Sie bringen die Weine nach Rüssel oder Douay um 45 Livres Fracht vom Muid. Aus diesen beyden Städten ziehn die Niederlande ihre Weine. Deutschland erhält sie aus Dinan und Lüttich. Holland aus letzterm Orte, oder aus Herzogenbusch. Ein Theil derselben wird auch über Paris aufwärts der Seine verschickt; es ist aber immer vortheilhafter, sie gerade eher zu Lande kommen zu lassen, denn alle Burgunderweine überhaupt vertragen die Landreisen besser, als den Transport zu Wasser.

Die bequemste Jahrszeit zur Verführung ist vom Januar an bis zu Ende des Maimonats; auch thut man wohl, wenn man die Vorsicht anwendet, und sie in doppelten Gebinden gut emballirt versenden läßt.

Unter

Unter den Oberburgundern ist der Vollenay der delikateste. Er ist gemeiniglich unter den übrigen der erste in der Rufe; hält sich aber auch am wenigsten. Auf ihn folgt der Pomard, sodann der Beaune, Savigny, Aloxe, Chussagne, Nuits, Clos-de-Vougeot und Chambertin. Die sieben letzten Sorten sind gewöhnlich höher an Farbe, auch dicker und substanzvoller, als der Vollenay und Pomard, und haben den Ruf, daß sie sich besser zu Wasser fortbringen lassen.

Der Clos-de-Vougeot und Chambertin sind Weine von vorzüglichem Geschmack, und daher sehr beliebt. Sie werden außerordentlich theuer, oft um die Hälfte höher als die andern verkauft. Darzu trägt sowohl ihr innerer Werth als der Eigensinn der Liebhaber bey. Von letzterm wissen die Eigenthümer der Weinberge guten Vortheil zu ziehn. Wohlausgesuchte Sorten von Beaune, Nuits und Chassagne kosten ein Drittheil weniger; sie haben aber so gut Vorzüge, wie jene in ihrer Art, und bringen dabey bessern Vortheil. Diese drey Gattungen von Wein sind in guten Jahren die tauglichsten, nach England, Holland und nach Norden. Darum aber schließe ich den Vollenay und Pomard nicht ganz aus, welche beyden Weine die Ausländer auch gerne an sich ziehen, ungeachtet solche ihres feinen Geschmacks wegen 10 bis 12 Livres höher als die gemeinen Beaune-Sorten verkauft werden. Der Mourache und Romance sind nur ein paar eingeschränkte Weinberge. Sie gehören aber unter die ersten und beliebtesten in ganz Burgund, daher sind ihre Produkte auch um den dritten Theil theurer, als der Clos-de-Vougeot und Chambertin. Gemeiniglich findet man sie schon vor der Weinlese bestellt und bedungen. Die Chalons- und Maconnoisweine sind an Güte weit geringer als die andern des

Ober-

Oberlandes. An Ausländer geschehn davon nur selten Versendungen. — Vienne und Rhone. Die Vienne- und Languedocweine, welche zu Versendungen auswärts taugen, machen auch einen Gegenstand des Oberburgundischen Handels aus. Man zieht sie auf der Rhone durch den Hafen Cette, durch den Languedoker Canal und aus Bourdeaux. Ein ungleich sicherer Weg, sie unverfälscht und in bester Vollkommenheit zu erhalten, ist es, wenn man sich deshalb an die Weinhändler in Oberburgund wendet, die Weine auf der Rhone und Saone, und hierauf zu Lande bis Brüssel gehen läßt.

Die Vienne- und Rhoneweine, welche unter dem Namen: Hermitage, Cote rotie, Cornas und Saint Perrey bekannt sind, haben so starke Nachfrage als die Oberburgunder, und auch fast gleich hohe Preise.

Die Languedocweine, welche am meisten für Ausländer sind, bestehn aus dem Muscat de Frontignan, Lunel, Rivesaltes und Beziers. Der Frontignan ist unter allen süßen Languedocweinen der vollkommenste, der sich am besten und längsten hält. Er hat die vorzügliche Tugend, daß er von Jahr zu Jahr an Güte zunimmt; ist rein, unverfälscht, und wird mit Recht geschätzt, ob man ihn gleich bisweilen mit Ungrund beschuldigt, er sey erkünstelt. Es ist zuverlässig, daß dieser Argwohn sich von selbst widerlegt, denn unter allen Weinen ist die Bereitung des Frontignans am einfachsten.

Man löst die Beeren nur von der Traube ab, zertritt sie mit den Füßen in der Kufe, bringt sie unter die Presse, und so wie der Saft sich heraus begiebt, wird er in reine Gebinde gefüllt, die man etliche Tage unzugespündet stehn läßt. Dieses Verfahren versteht sich an Ort und Stelle; denn so ungekünstelt und aufrichtig auch hier die Zubereitung ist, so fehlt es doch nicht, daß ihn

die

die Ausländer nicht bisweilen verfälscht empfangen sollten, entweder weil sie ihn nicht vom rechten Orte ziehen, oder weil er wider Zufälle auf der Reise und Betrügereyen der Ueberbringer sowohl als Versender nicht gehörig verwahrt worden ist. Der Muscat von Lunel ist noch feinern, lieblichern Geschmacks, aber nicht von solcher Dauer, als Frontignan. Er erfodert auch größere Behutsamkeit in Ansehung seiner Wahl, und die nämliche Sorgfalt, damit man ihn unverfälscht erhalte. Der Paive-Saltes hat mehr Reife und Süßigkeit als der Frontignan und Vin de Lunel. Er nähert sich in dieser Art dem weißen Capwein. Die Menge aber, welche unter diesem Namen verschickt wird, übersteigt um vieles die wirkliche Sammlung.

Die Künsteleyen, vermittelst welcher man hie und da diesen Wein nachzumachen sucht, sind ein redender Beweis seiner natürlichen Güte, und diese wird nie in dem Orte seiner Entstehung, sondern anderswo verändert oder verderben. — Der Muscat von Beziers ist an Güte viel schlechter als Frontignan. Es fehlt ihm an Lieblichkeit und Feinheit im Geschmack; gleichwohl ist er süßer als jener, und wird daher nach Deutschland und besonders nach Norden sehr gesucht, wo er mit andern Sorten gemischt wird. An manchen Orten verkauft man ihn für Frontignan; stellt man aber den wahren dem falschen gegenüber, so ergiebt sich ein sehr kennbarer Unterschied. Sein Preis aus der ersten Hand ist gemeiniglich um die Hälfte niedriger, als des Frontignans. Bey allen diesen verschiedenen Muscatweinen giebt es sowohl weiße als rothe Gattungen; nur die einzige Rivesaltes ist blos weiß. Auch ist in jeder Sorte der schöne rothe theurer und seltner als der weiße. Der Verkauf der Burgunderweine geschieht immer sehr früh-

frühzeitig, indem er unmittelbar nach vollendeter Weinlese anfängt. Die Preise nach Mittelsjahren kann man aus folgendem Verzeichniß ersehn.

Preis der Weine in Oberburgund, im Jahr 1781.

Erste Klasse.

Beaune	von Livres	445	— 480
Chassagne	— —	380	— 450
Savigny	— —	370	— 415
Nuits	— —	450	— 580
Chambertin und Clos-de-vougeot	—	—	— 800

Diese Preise verstehn sich von der Queue, welche 2 Pieces oder 4 Feuillettes und 480 Pariser Bouteillen hält.

Zweyte Klasse.

Auxey und Montelie'	Livres	290	— 300
Mercurey, aus der Gegend von Chalons	—	215	— 250

Unter die besten weißen Weingattungen gehört auch der Mursault. Es ist ein vortreflicher Burgundischer Wein, der nur in dem kleinen Bezirk, dessen Namen er führt, wächst. Er wurde bey einer der letzten Sammlungen zu 1200 Livres die Queue verkauft. Von dieser Art giebt es noch eine zweyte Klasse oder Abfall, Batard oder Mourachet genannt, welche 650 Livres galt. Diejenigen, so von einer der beyden Sorten verlangen, müssen ihre Bestellung vor der Weinlese einschicken.

Dritte Klasse.

Torny und Chenay in Maconnois	Livres	85	— 100
Weiße Pouilly und Suisse	—	75	— 90
Cote de Chinon in Chalononois	—	200	— 220

Vienne und Rhone.

Hermitage von der ersten Klasse	Livres	450 — 490
Dergleichen von der zweyten	—	430 — 450
Cote rotie	—	390 — 400
Cornas	—	260 — 270
St. Perey	—	260 — 270

Languedoc.

Languedocker Liqueur, oder süßer Wein	Livres	320
Dergleichen von trockenen Beeren, oder der die Süße verlohren hat	—	300
Muscat de Lunel und Frontignan, die Piece	—	180

Der Rivesaltes ist ohne Preis; wer davon verlangt, muß seine Bestellung vor der Weinlese machen. Er wird frühzeitig weggeholt; auch nichts eher an Privatpersonen verlassen, bis das für den König Gefoderte abgeliefert worden ist.

Alle hier oben angemerkte Preise verstehn sich von Weinen, die noch auf ihrem Lager, und nicht abgezogen sind. Verlangt man sie klar, so ist der Preis auf die Queue verhältnißmäßig höher; der Unterschied kann bey der ersten Klasse 30 bis 40, bey der zweyten aber 20 bis 25 Livres betragen. Auf diesen Fall aber kann die Verschickung nicht eher als im Februar oder März geschehen.

Niederburgunder.

Auxerre, Coulange, Irenci, Tonnerre, Avalon, Joigny, abgezogen von erster Sorte	Livres	200 — 220
Dergleichen von der zweyten	—	150 — 160
Idem von der dritten	—	100 — 130
Chablis	—	200 — 220

de

de Champs, eine dem Mursault ähnliche Gattung	Livres	250	— 260
Chenuitte	—	—	— 350
Notre Dame Ladhors, auf dem Lager	—	—	— 215

Champagner.

Rother Montagne, erste Gattung	Livres	250	— 300
Dergleichen von der zweyten	—	150	— 230
Weißer Wein erste Klasse	—	350	— 430
Idem der zweyten und Oeil de Perdrix	—	250	— 300
Schäumende Weine, oder Mousseux, die im April zu haben sind, die Bouteille	Sous	25	— 35

Viele Gegenden in Champagne bringen den sogenannten rothen Montagnewein hervor. Die Gebinde desselben enthalten 25 bis 30 Bouteillen mehr, als bey den weißen. Die rothen der ersten Klasse heißen: Verzenay, Thesy, Bousy, Mailli und Verzy; von der zweyten aber: Ladu, Rilly, Chigny, Villier, Alerand, Montbre u. s. f. Alle diese rothen Sorten sind abgezogen; die weißen aber auf dem Lager. Die besten weißen Weingewächse sind gewöhnlich in kleiner Jange oder Gebinden; ihre Bezirke heißen: Ay, Haut Viller und Avenay. Sillery ist weiß und in größern Gebinden. Wer neue Champagnerweine haben will, der muß seine Aufträge frühzeitig machen. Von den besten Sorten steigt der jährliche Ertrag nicht über 3 bis 400 Pieces, und diese sind gewöhnlich innerhalb 8 Tagen weg verkauft. Mit den rothen Sorten hingegen ist es anders. Sie werden in ungleich größerer Menge erzeugt, und sind das ganze Jahr hindurch zu haben. Beyde Gattungen, rothe sowohl als weiße, vertragen den Transport zu Wasser, halten sich viele Jahre, und nehmen durch Abliegen an Güte zu.

Die

Die Montagne oder größere Gebinde halten 220 bis 225 Pariser Bouteillen; die kleinern aber nur 200. Der Champagner erhält die Eigenschaft zu moussiren dadurch, daß man ihn zu eben der Zeit in Flaschen zieht, wenn der Saft in die Reben steigt; jedoch setzt dies seiner Güte nichts zu. Die besten Champagner-Sorten moussiren oft nicht; dagegen thun es die schlechten und mittelmäßigen. Aber bey alle dem giebt es doch nur wenig Weintrinker, die nicht Gefallen an einer Gährung hätten, welche vielleicht der Gesundheit schadet. Die Burgunder Weinhändler wünschten lange einen kürzern und geradern Weg, als sie ehedem hatten, für ihre Weine zu finden, die nach Holland und Deutschland verschickt werden.

Brüssel schien zu dieser Absicht unter allen Städten, die in Anschlag kommen konnten, der beste Mittelort zu seyn. Hier konnten die Fuhrleute Rückfracht antreffen, und folglich um desto wohlfeiler dahin laden. Die Regierung zu Brüssel begünstigte diesen Plan auf alle Weise; sie ließ Verordnungen ergehn, vermöge deren dieser Weg für den Ausländer der sicherste, bequemste und wohlfeilste worden ist. Auf diese Art wird nun Brüssel bald der Stapelort für solche Burgunder- und Champagnerweine seyn, welche zu Lande nach Deutschland und Holland gehn; eben so wie es Rouen für diejenigen ist, so die Seine herabkommen; Nantes für solche, die auf der Loire, und Bourdeaux für alle, welche auf der Garronne abgeschift werden. Durch diesen neuen Canal kann man nun gedachte Weine wohlfeiler und unverfälschter an sich ziehn, als es bisher möglich war. Burgunder und Champagnerweine zahlen an Ausgangsgebühr vom Tonneau 10 Livres. Die Landfracht von Beaune bis Rheims ist 40 Livres bezahlt. Die Fracht von Rheims bis Brüssel ist 8 Livres vom Centner.

Ca-

Cahors.

Cahors und Montauban, in der Provinz Quercy, geben Weine, die an Stärke und Feuer den guten Burgunder-Sorten wenig nachgeben, dunkler von Farbe und dicker von Substanz sind, und auch guten Abgang finden. Sie müssen von Bourdeaux verschrieben werden. Ihre Preise sind 800 bis 1000 Livres, der Tonneau von 4 Barriques oder 6 Tiercons von 864 Pinten. Ausgehende Rechte sind 23 Livres 4 Sous. Alle übrige Sorten Stadtweine zahlen 23 Livres 9 Sous, und werden in Bourdeaux beyläufig zu folgenden Preisen verkauft.

Weiße Weine.

Blaye und Bourg	Ecus	35 — 40
Stadtwein und entre deux Mers	—	38 — 42
Cotes	—	40 — 45
Langoiran	—	45 — 52
Rion und Cadillac	—	44 — 50
Loupiac und Pujeaux	—	52 — 60
Langon und Podensac	—	56 — 65
Barsac und Preignac	—	64 — 90
Ste. Croix	—	72 — 85
Graves beste Sorte	Livres	360 — 400

Rothe Weine.

Margaux	Livres	350 — 600
Haut Brion	—	340 — 550
Medoc	—	400 — 500
Dergleichen schlechter	—	280 — 350
Graves	—	250 — 350
Queryes und Montferran	—	300 — 400

Alle diese Preise verstehen sich von Weinen, die noch auf den Hefen liegen. Erst bey der Versendung werden

den sie abgezogen, und wenn sie etliche Jahre alt sind, so steigt ihr Preiß verhältnißmäßig höher. Bourdeaux verschickt hiervon jährlich über 100,000 Barriques.

Anmerkung. Das Maas verschiedner über Bourdeaux kommender Weine betreffend.

Gonsac und Ste. Foy halten	30 Velten.
Abgaben hierauf	11 Liv. 12 Sous 5 Den.
Agenois	28 Velten.
Abgaben	14 L. 4 S. 5 D.
Gaillac 25 Velten. } Cahors 29 Velten. }	Die Abgaben wie Gousac und Ste. Foy.
Roquemaure	33 Velten.
Abgaben	22 L. 8 S. 10 pf.
Muscat	29 Velten.
Abgaben	36 L. 14 S.
Piccardon	45 Velten.
Abgaben	13 Liv. 16 S.
Bergerac	27 Velten.
Abgaben	13 Liv. 17 S. 3 D.
Domme	30 Velten.
Abgaben	14 L. 10 S. 5 D.

Die Velte giebt 6 Pinten.

Loireweine.

Die Mosniere und Valette gelten in

Nantes	Livres	140 — 160
Weine vom Stadtgebiete	—	100 — 220

Der Tonneau hält auch hier 4 Barriques.

Ausgehende Rechte sind darauf nur 3 Liv. 12 Sous.

Rochellerweine.

Die weißen sogenannten Blanchette
de Seudres gelten in Rochelle Livres 110—120
Die rothen " " " — 150—180

Ausgangs-Gebühren und Unkosten bis an Bord sind 6 Livres vom Tonneau.

Die weißen Borderieweine gelten Livres 125—140
Die rothen " " — 140—160

Sie werden zu Charente eingeladen. Unkosten bis ans Schiff sind 10 Livres.

Bloisweine.

Weisse Cote de nouel } Livres 70— 80
St. Claude }
Vineuil }
Auvergnac " " — 140—150
Lignage " " — 90—100

Die letzte Sorte ist ein Wein, der sich durch Liegen verbessert.

Vin noir oder schwarzer Wein " Liv. 55— 60

Dieß ist eine Gattung, die zum Rothfärben des weissen Weins gebraucht wird.

Orleans.

Diese Provinz bringt leichte Sorten weisser Weine hervor, welche theils nach Paris gehen, theils im Lande selbst zu Branntwein und Essig verwandt werden. In solchen Jahren, worinnen die Weine von Nantes und der Insel Rhe fehlen, pflegt Holland die von Orleans an jener Stelle zu nehmen.

Muetweine.

Muet oder stumme Weine nennt man solche, die man nicht hat gähren lassen. Sie werden stark geschwefelt. In Guienne und einigen andern Provinzen wird noch Zucker hinzugethan, und der Saft alsdenn in den Gefäßen heftig und anhaltend unter einander gerüttelt, bis kein Merkmal der Gährung zu spüren ist. Dieß geschieht zu wiederholtenmalen; jedesmal aber wird die Dosis des Schwefels um etwas vermindert. Wenn er sich ausgeruht hat, wird er abgelassen, und dann ist er so hell und klar, wie der beste Franzbranntwein. Diese Art Wein verliert nie ihre Süßigkeit. Die Weinkünstler nehmen sie stark, um damit die unangenehme Säure mancher jungen Weine zu verdecken. Es ist dieß unter den vielfachen Kunstgriffen dieser Leute einer der unschuldigsten, und wenigstens besser, als wenn mineralische Dinge gebraucht werden, welche zwar die Fehler verdorbener Weine bemänteln, aber sie auch zugleich in höchst ungesunde Getränke verwandeln.

Unter deutschen Städten treiben Hamburg, Bremen und Stettin mit Franzwein den größten Zwischenhandel. Bremen und Hamburg versehn damit Sachsen, das Hannövrische, Holsteinische und einen Theil des weitläuftigen Nordens u. s. w. Stettin aber hat nicht minder wichtige Auswege in dieser Art, am vorzüglichsten in alle Preussische Staaten, welche durch benachbarte fremde Gegenden noch erweitert sind. Mit dem übrigen Verkehr dieser Stadt ist auch der Weinhandel ungemein emporgestiegen, so daß sie nun unter die Stapelörter, was Franzwein insbesondre betrifft, gezählt zu werden verdient. Im Jahr 1780 betrug die Einfuhr über 18000 Oxhoft, ohne Champagner und andre Weingattungen, welche

theils

theils in Bouteillen, theils in andern Gebinden daselbst eingebracht worden sind, so daß sich die Summe des ganzen Artikels füglich auf 20,000 Oxhoft annehmen läßt.

Griechische Weine.

Der Cyprische (er wird gemeiniglich Commanderiewein genannt) ist ein hochfarbigter, starker und vortreflicher Wein. Oft hat er einen Nachgeschmack von Pech, den er aber bloß von den Gefäßen erhält, in welchen er auf der Insel zubereitet wird. Seine hohe, ins röthliche fallende Farbe verändert sich nach und nach in Gelb und wird immer blässer, so daß er nach 8 oder 10 Jahren die Farbe des Italienischen Muscateller annimmt. Die ganze Insel bringt, ein Jahr ins andre gerechnet, 40000 dasiger Guzen Wein hervor. Die Fässer, worinnen er verschickt wird, halten 70 solcher Guzen, die Guze aber 5 Florentiner Flaschen. Der größte Handel damit wird nach Venedig getrieben, in welchem Orte er fast auf jedem Kaffeehause zu haben ist. Die dahin gehenden Sorten sind aber höchstens anderthalb Jahre alt und auch um den dritten Theil wohlfeiler, als die ältern und bessern, welche nach Frankreich, Holland und Florenz verschickt werden. Die Guze gilt auf der Stelle 2 bis 2 und einen halben Piasters. Ausgehende Zölle und Kosten sind 10 ein viertel Piaster vom Faß. Die Insel bringt auch Muscatwein hervor, die an Güte dem Commanderieweine ähnlich und auch von gleichen Preisen sind. Die ganze Sammlung davon aber beträgt jährlich höchstens 5000 Guzen. Diese letztern Weine haben die den ersten entgegengesetzte Eigenschaft, daß sie mit zunehmenden Jahren dunkler an Farbe und süßer werden. Beyde Gattungen lassen sich am besten aus Venedig oder Livorno beziehn.

Weinproben.

Süße Weine probirt man mit folgendem untrüglichen Mittel. Man nimmt eine Bouteille solchen Wein, zieht den Stöpsel heraus und stellt sie umgekehrt mit offnem Halse in einen Eymer Wasser. Ists ein gekünstelter Wein, so werden die darinnen befindlichen unnatürlichen Dinge sich davon scheiden und ins Wasser fallen; wenn er hingegen ächt ist, so wird ihm das Wasser widerstehn und keinen Tropfen Wein heraus lassen. Franken- und Rheinwein probirt man auf folgende Weise. Man nimmt ungelöschten Lederkalk und gießt frisch Wasser darauf, rührt es um und läßt es Tag und Nacht stehen; alsdann nimmt man es durch Löschpapier, thuts in ein Glas, und hebt es zum Gebrauch auf. Wenn man ein halb Glas von dem zu prüfenden Wein darunter gießt, und er unverfälscht ist, so behält er die vorige Farbe; findet aber das Gegentheil statt, so verdunkelt er sich.

Gebrannter Wein.

Die Zeit der Erfindung dieses Getränks, welches seitdem auf die Lebensart, Gesundheit und Glück der Menschen den größten Einfluß behauptet hat, ist nicht mit Gewißheit bekannt. So viel weiß man überhaupt, daß der erste Branntwein aus Wein gemacht und eben daher Vinum ustum genannt wurde. Seine Zubereitung wurde bis um die Mitte des vierzehnten Jahrhunderts als eine geheime, den geschicktesten Chemikern nur bekannte, Kunst betrachtet. Erst gegen das Ende des funfzehnten Jahrhunderts fieng sein Gebrauch an, allgemeiner zu werden; man nannte ihn aber noch immer gebrannten Wein. Die ersten gedruckten Schriften, in denen Meldung von ihm geschieht, empfehlen ihn als eine Ar-

zeney wider die meisten Uebel und Krankheiten, und als ein Mittel, bis ins spate Alter jung und schön zu bleiben. Gleiche Irrthümer, die man für Wahrheiten hingab, dienten dem Kaffee und Thee zur Empfehlung, und verführten die Menschen mit allen diesen Getränken zur Schwelgerey. Schon im Jahr 1524 verbot Landgraf Philipp, Branntewein zu schenken und zu verkaufen. Landgraf Wilhelm der Zweyte hatte schon im Anfang des sechszehnten Jahrhunderts verordnet:

Wer gebrannten Wyen feyl hait, sal nymands gestatten, zechens in synem Hüße, es sey heilig, oder Werktag, sonder den gebrannten Wynen vß synem Hußе verkeuffen. Denn die heiligen Tage wollen wir vnd gebiethen, daß nymands gebrannten Wyen vor den Kyrchen feyl haben soll, by Verlust synes gebrannten Wyns.

In der Mitte dieses Jahrhunderts aber wurde er allenthalben in Italien unter dem Namen Aqua vitae verkauft. Lange Zeit brannte man dieses Getränk nur aus verdorbnem Wein, hernach aus Wein- und Bierhefen, und als endlich statt dessen Getraide darzu verwandt wurde, sahe man solches als einen unverantwortlichen Mißbrauch desselben an, besorgte eine Verfälschung des Branntweins, und bildete sich ein, daß die Träber dem Vieh, sonderlich den Schweinen, höchst schädlich wären, woher bey Menschen die beschwerliche und anfällige Krankheit des Aussatzes entstünde. Aus diesen Ursachen, und mit solchen Ausdrücken ward den 12ten Januar 1595 in Churſachsen das Brennen des Branntweins nur aus Bier- und Weinhefen erlaubt. Hierauf aber hat sich allmählig die Neigung zu diesem Getränke dermassen in alle Welttheile verbreitet, daß selbst die rohesten Völker, welche weder zählen noch schreiben können, nicht nur die

Kunst

Kunst begriffen haben, ihn zuzurichten, sondern auch Verstand genug beweisen, ihre Produkte auf die einfachste Art darzu zu verwenden.

Franzbranntwein.

Die Vollkommenheit dieses Artikels besteht darin, daß er weiß von Farbe, von reinem Geschmack und vorzüglicher Stärke sey. Die Rochseller und Bourdeauxer, welche entre deux Mers genannt werden, haben, wenn sie neu sind, gemeiniglich die obigen Eigenschaften, und werden daher von Kennern vorgezogen. Der Cognak stund ehemals im größten Ruf; jetzt wird er nicht so stark gesucht, weil ihm die weisse Farbe fehlt. Der Franzbranntwein überhaupt ist von Zeit zu Zeit erstaunlichen Veränderungen im Preise unterworfen, welche theils durch den Augenschein der mehr oder minder guten Weinerndte, theils durch die häufige Nachfrage veranlaßt werden. So war es z. B. vor ein paar Jahren, wo er binnen kurzem um 80 bis 100 pro Cent stieg. Die Französischen Kaufleute, welche sich mit diesem Handel beschäftigen, kennen aus vieljähriger Erfahrung die Gränzen solcher Verändrungen; daher bestellen sie ihre Einkäufe, wenn die Preise am niedrigsten sind, und legen die Waare in ihre Magazine. Hier halten sie solche Jahre lang und gewinnen endlich beym Wiederverkauf. Sehr selten vergehn 3 Jahre hinter einander, ohne daß eine oder mehrere Veränderungen erfolgen. Cognac wird in Rochelle nach den 27 Velten verkauft; ausgehende Rechte und Unkosten fallen darauf 20 Livres. — St. Martin bezahlt nur L. 3. 12 Sous. — Oleron eben so viel. Rochseller entrichtet Livres 9. 6 Sous. In Bourdeaux L. 28. 9 Sous auf die Piece von 50 Velten. In Bayonne Livres 4. 16 Sous, die Pipe von 80 Velten. Der französische Hof hat für gut gefunden, eine starke

Ab-

Abgabe auf die Ausfuhr gebrannter Weine zu legen. Dieß ist schuld, daß jetzt der Barceloner und andre spanische Gattungen stärkern Abgang finden, als ehedem, sie haben zwar nicht ganz die Güte des Französischen, der Unterschied aber ist nicht sehr merklich, dargegen sind sie auch viel wohlfeiler. Der stärkste Branntweinhandel geschieht zwischen Frankreich, Holland und den Seestädten, welche letzten ihre Schiffe nach Bourdeaux, Nantes und La Rochelle schicken, um ganze Ladungen von diesem Artikel holen zu lassen. Die Stücken Branntwein, welche in Bourdeaux verkauft werden, sind am größten und halten 50 bis 80 Velten. Was dort über 50 Velten in einem Faß ist, heißt Exces, wofür sich die Zöllner von jedem Viertheilzoll 9 Sous über dasjenige bezahlen lassen, was von 50 Velten beym Ausgang entrichtet werden muß. Wer seine Branntweine während den Jahrmärkten in Bourdeaux kommen läßt, erspart etwas, weil die Abgaben alsdenn geringe sind. Es giebt deren jährlich zwey; einer fängt den ersten März, der andre den funfzehnten Oktober an; jeder dauert 14 Tage. Man macht auch unter diesen Branntweinen eine sehr starke Sorte, welche mit dem Namen Troits Quints, oder trois Cinquiemes unterschieden wird. Diese ist gewöhnlich die Hälfte, oder 2 Drittheil theurer als die gemeinen. Sie dient, um letztere verstärken zu können; auch machen die Destillateurs und Parfumeurs davon zu ihren mancherley Wassern Anwendung.

II.

II.

Kurze Geschichte der vorzüglichsten Eigenschaften und Wirkungen der bekanntesten Arten Europäischer Weine nach Helifeld.

Die vorzüglichsten Weine, welche wir aus den mittägigen Ländern erhalten, sind der Canarien- und Palmensect, wie auch die Weine aus Cypern und Candia, als welche sämmtlich sehr angenehm, stark und von süßem Geschmack sind. Sie werden aus den allerschönsten Trauben, die so zu sagen an den Stöcken überreif worden sind, bereitet, und da sie außerordentlich stärkend sind, so werden sie zu den edelsten und vortreflichsten Weinen gerechnet, die aber doch vom Capwein, als welcher die beste Herzstärkung genennet zu werden verdienet, da er auch die ältesten Greise mit jugendlichem Feuer belebt, bey weitem übertroffen werden.

Aus Morea erhalten wir noch viel Malvasia oder Malvasier, welcher vor vielen andern süßen Weinen die Eigenschaft hat, daß er sich gut zu Wasser verführen läßt.

Unter den Italienischen Weinen sind die meisten stark, haben aber auch dabey zugleich meistentheils einen angenehmen Geschmack. Wir bemerken unter ihnen einen beträchtlichen Unterschied, welcher von der Gegend, und je nachdem sie mehr gegen Mittag oder Mitternacht wachsen, abhänget. Die Italiener haben die besondere Gewohnheit, daß sie bloß die besten und reifesten Trauben ausschneiden, sie eine Zeitlang an die Luft hängen, damit sich die überflüssigen, wässerichten Feuchtigkeiten verzehren, alsdenn keltern, und den Most,

ehe

ehe und bevor er zu gähren anfängt, an gelindem Feuer ein etwas abrauchen lassen.

In Sicilien werden nur wenige, aber sehr starke Weine gebauet, und in Apulien wächst ein vortreflicher Wein, der ganz schwarz aber dicke wie Oel ist. Am Boden des Vesuv wächst der beste unter allen Italienischen Weinen, welches der rothe, fette, sehr geistige, und auf der Zunge gleichsam stechende Lacrimae Christi ist, den verschiedene auch Jungfernwein nennen, weil er aus den allerbesten Trauben ohne gewaltsames Pressen gemacht wird, so daß man den Most Thränen- oder Tropfenweise sammelt. Dieser Wein hat außer seinem lieblichen Geschmack, auch einen guten Geruch, ist gesund, und gehet binnen kurzer Zeit wieder durch den Urin weg. In der nehmlichen Gegend wächst auch noch der Suretianische Wein, der bey den Alten in sehr großem Ansehen stand.

Der Wein von Monte Fiascone, oder der sogenannte Muskateller Wein, wächst nicht weit von Rom, er ist dünn, gelblich und von sehr angenehmem Geschmack. In Rom hält man vorzüglich viel auf den rothen Monte Pulciano und den Perusinischen Muskateller, der auch um deswillen nicht viel verschickt wird. Außer diesen müssen wir auch noch zu den Italienischen Weinen den sogenannten Prosecco rechnen, welcher in Istrien gebaut wird, und schon bey den Alten in großem Ansehen stand. Er hat einen süßen angenehmen Geschmack, eine goldgelbe Farbe, und nimmt den Kopf nicht sehr ein.

Von dem Veltiliner Weine giebt es unterschiedene Gattungen. Der untere hält sich nicht über ein Jahr, der obere aber im Gegentheil, welcher auf den

Ber-

Bergen wächst, ist ungleich stärker, hält sich recht gut, und wird durch das Verführen immerhin besser. Diese Weine sehen gemeiniglich weiß aus und haben zuerst einen Honig= Geschmack, der sich binnen kurzer Zeit in einen angenehmen, gewürzhaften verwandelt. Er soll, wie mir Kenner versichert haben, an Stärke den Weingeist übertreffen, und nur in gewisser Quantität getrunken werden können. Der rothe Veltiliner wird auf eine ganz besondre Art zubereitet, es werden nehmlich die Beeren gestampft, aber nicht eher gekeltert, als bis der Wein über die Hülsen und Kernen gegohren hat.

Hieher gehöret auch noch der so beliebte Strohwein, welcher weiß aussiehet und auf folgende Art bereitet wird. Man suchet die besten und reifesten Trauben aus, leget sie unter dem Dache auf Stroh aus einander, wo sie bis um Weyhnachten liegen und einigermaßen austrocknen müssen, ehe sie gekeltert werden. Wenn dieser Wein ein Jahr lang gelegen hat, so wird er immerhin schöner und bekommt einen aromatischen Geschmack und Geruch. Die Fässer, worauf ein solcher Wein befindlich ist, werden meistentheils mitten in dem Boden durchbohret und bis auf die Hälfte ausgeleert, sodann aber jährlich mit neuem Wein wieder vollgefüllt.

Aus Spanien sind wenig Arten von Wein, ausser was längs den Küsten wächst, bey uns bekannt. Vor einigen hundert Jahren wurden von Peter Simon sehr viele rheinische Gewächse dahin gebracht, welche jetzo der gemeine Spanische Wein sind, der unter dem Namen Peter Simons= Wein bekannt ist. Dieser Wein hat eine goldgelbe Farbe, ist dünne, zart, süß, zugleich ein wenig bitter, und wird vorzüglich für Hysterische Zufälle gelobt. Für den besten wird aber unstreitig der von Alicante gehalten, welcher viel geistige, aber auch zu-

gleich

gleich viele ölichte und harzichte Theile in seiner Mischung enthält. Er siehet schön roth aus, ist aber zugleich dick, und hat einen ekelhaften, süßen Geschmack, weshalb er auch, ob ihn gleich viele als ein Magenstärkendes Mittel anempfehlen, dennoch dem Magen nicht gut bekommt.

In Granada ist die Stadt Magalla, die eigentliche Niederlage der spanischen Weine. Von daher erhalten wir den berühmten Sec, der ungleich fetter als der canarische ist, und seinen Namen daher bekommen haben soll, weil man in Spanien wegen der großen und unmäßigen Hitze, die Weine nicht in Fässern, sondern in gepichten Schläuchen aufbewahret.

In Frankreich giebt es einen Ueberfluß am Wein, unter welchen man aber den Champagner, der um Rheims und Chalon an der Marne, ingleichen bey Aix, Selleri und Roan wächst, für den besten hält. Der Distrikt, wo der Champagner gebauet wird, ist eigentlich nicht über funfzehn französische Meilen groß, und der Boden, so ihn hervorbringt, ganz kreidenhaftig. Er hat einen sehr angenehmen, sauersüßlichen Geschmack, führet unter allen Weinen am wenigsten Weinstein bey sich, ist geistig, und hat zugleich einen mäßigen Zusatz von wässerichten und ölichten Theilen.

Außerdem ist auch der Champagner mit vieler fixer Luft angefüllt, weshalb er auch bey dem Einschenken sehr schäumt, und wenn er getrunken wird, die Nase kützelt. Er ist, wenn man ihn unverfälscht bekommt, so zu sagen eine rechte Nahrung der Seele, und sein mäßiger Gebrauch macht, daß sie sich gleichsam selbst übertrifft. Da der Champagner außerordentlich flüchtig ist, so besitzt er die Tugend, daß er durch diese seine Flüchtigkeit

die

die unmerkliche Ausdünstung und den Abgang des Harns befördert, weshalb auch der Rausch, den sein Genuß schnell verursacht, eben so geschwind wieder vorüberget. Zwar hat seine reizende Kraft dieses mit allen andern Weinen gemein, daß sie ein stärkendes Zusammenziehen des Magens hervorbringt, und solcher Gestalt, wenn der Magen mit Winden erfüllet ist, das Aufstossen befördert, allein die elastischen Dämpfe, welche aus ihm herausgehen und ungemein subtil sind, dienen darzu, dieses Aufstossen noch auf eine ganz besondere Art zu befördern. Eben hierdurch erhalten die Hypochondristen ein vorzügliches Recht auf den Champagner, da er ein Mittel ist, das sie von Blähung befreyet, die unmerkliche Ausdünstung und den Abgang des Harns befördert, und indem es die traurigen Gedanken zerstreut, sie in einen recht heitern Zustand versetzt. Sein Mißbrauch erzeuget sehr häufig einen sauren Schleim in dem Magen, und bey empfindlichen Subjekten ein Sodbrennen.

Der Burgunder Wein wächst um Beaume am besten; er hat mehr geistige als ölichte Theile und Weinstein, ist von gutem Geschmack, hat eine rothe Farbe, adstringirt gelinde, stärket den Magen und rauscht eben nicht sehr, lässet sich auch ungleich besser als der Champagner mit Wasser vermischen. In der Gegend von Paris wächst ein weisser Wein, der, wenn die Trauben recht reif sind, keinen unangenehmen Geschmack hat und besonders stark ist. Der Frontignac, welcher um Frontignan in Languedoque gebauet wird, ist theils weiß, theils aber auch roth, und wird aus Muskatellertrauben gekeltert. Er hat einen Geruch und Geschmack wie Moschus, viel Feuer und steiget sehr in den Kopf. Man führet ihn häufig nach

Lion,

Lion, wovon er den Namen Muskat de Lion bekömmt. Da er sehr stark ist, so kann er nicht gut ohne Wasser getrunken werden.

Zwischen Vanlance und St. Valliere wächst auch, längs der Rhone, ein lieblicher, rother und etwas herber Wein, der Eremitage genannt wird, und dessen Geschmack dem von den Heidelbeeren ähnlich ist. Dieser Wein stärket den Magen und soll sehr gesund seyn. Um Bourdeaux und Gascogne wachsen die rothen Franzweine, welche nicht so stark sind und um deswillen, wenn sie nur in geringer Menge getrunken werden, zum täglichen Tischwein dienen können. Zu dieser Klasse rechnen wir vorzüglich den Claret Wein, (Vin de Grave) den Medoc, Cahors und Pontac. Sie haben sämmtlich einen etwas herben und unangenehmen Geschmack, adstringiren gelinde und stärken den Magen. In zu großer Menge genossen, erregen sie eine beschwerliche Wallung im Blute, beschweren die Gefässe, verstopfen und thun bey empfindlichen Subjekten dem Nervengebäude Schaden.

Die weissen Franzweine, wenn sie noch jung sind, haben eine herbe Säure, belästigen den Körper, und schaden wegen ihres noch nicht vertheilten Schwefelgeistes allemal mehr, als sie nützen, weshalb sie auch eben kein schickliches Getränk für Gelehrte abgeben. Ueberhaupt sind die meisten dieser Franzweine sehr hitzig, feurig, und es muß auf ihren oft wiederholten Gebrauch eine Erhitzung des von Natur milden und gelinden Bluts, eine Schwäche des Nervensystems und eine Austrocknung des ganzen Körpers nothwendig erfolgen. Ist es daher wohl zu verwundern, wenn solche Gelehrte, die sich dieser Getränke täglich bedienen, von heftigen Fiebern, Entzündungen, Blutstürzen, paralitischen und andern

Zu-

Zufällen der Nerven, Schlagflüssen, und vornehmlich von einem mit so vieler Beschwerlichkeit und Gefahr verknüpften Triebe zur güldenen Ader bey noch frühen Jahren befallen werden? Es würde höchst unrecht gehandelt seyn, wenn man Gelehrten den Gebrauch dieser Weine gänzlich untersagen wollte, da sie, vorzüglich aber die alten, bey welchen der Schwefelgeist genugsam gegohren hat, die eine schöne, gelbe Farbe nebst einem sauersüßlichen Geschmack haben, wenn sie nur bisweilen und in geringer Menge getrunken werden, sehr gesund sind und viele heilsame Wirkungen hervorbringen, den Magen stärken, die Sanctorianische Ausdünstung befördern, die auf der Brust befindlichen Schärfen mildern und solcher Gestalt gleichsam die Stelle der Arzneymittel vertreten. Allein so wohlthätig diese Weine, wenn sie nur selten und in geringer Menge getrunken werden, für den Körper sind, so darf man sich ihrer doch niemalen ohnmäßig und gleichsam wie ordentlicher Getränke bedienen, indem sie meistentheils verfälscht und unrein sind, und unter der Larve des Wohlgeschmacks vielfältig der schlechteste Wein verborgen ist.

In Ungarn werden eine Menge vortreflicher Weine gebauet, unter welchen der Tokayer vor allen übrigen den Vorzug verdienet. Er wächst nur in einem engen Bezirk auf einem goldhaltigen Gebirge, und wird sämmtlich an den Kayserlichen Hof geliefert, weshalb auch der, so in unsere Gegenden gebracht wird, nur selten ächt, sondern meistentheils durch die Kunst nachgemacht ist. Außer ihm wächst in der nehmlichen Gegend noch ungleich mehr Wein, der aber sämmtlich ungleich geringer als der Tokayer ist.

Bey St. Georgenstadt wird der sogenannte Ausbruch gebauet. Sie nehmen nehmlich die zeitig-

tigsten und auserlesensten Trauben, lassen sie so wie in Italien einige Zeit liegen, und alsdann werden sie ganz gelinde gepreßt, und der Most besonders aufbewahret. Dieser Wein hat einen sehr angenehmen Geschmack, stärket den ganzen Körper, und wird meistentheils sehr theuer verkauft.

Ferner werden in Nieder-Ungarn vortrefliche Weine gebauet, unter welchen der Oedenburger, und derjenige, so bey dem Neusidler See wächst allen übrigen vorgezogen werden. In Ober-Ungarn ist der Preßburger der vornehmste, wovon der beste um Besing und Moderz gezogen wird. Die Ungarischen Weine sind ohne Unterschied vortreflich, haben viele Stärke, führen wenig Weinstein bey sich, und verursachen auch niemalen die ungarische Krankheit, als welche blos von schlechtem Wasser und ungesunder Luft entstehet. Sie sind sehr gesund, machen keine Kopfschmerzen, wenn man auch gleich ein wenig zuviel davon trinket, und in Nervenkrankheiten, im Spannen und Reissen der Glieder, im Podagra und der Hypochondrie sind sie ungleich zuträglicher, als Rhein- und andere saure Weine. Ferner haben auch die Ungarischen Weine ganz besondere Eigenschaften, und vorzüglich können sie nicht gut vertragen, daß Luft dazu kommt, denn sie verfärben sich alsdann, verlieren den Geschmack, werden auch wohl gar trübe. Alles dieses geschiehet um so eher, wenn der Wein nicht von der besten Sorte ist. Ferner verlieren auch alle Ungarische Weine, wenn sie mit Rhein- oder andern Weinen, die Säure bey sich führen, aufgefüllt werden: ja sogar Ungarischen alten Wein, der nur in etwas sauer ist, können sie nicht einmal vertragen.

Was nun endlich unsere vaterländischen Weine anlanget, so gab die für uns so wohlthätige Mutter, die Natur, auch Deutschland eine Menge vortreflicher Weine, welche, da sie eine für unsern Körper sich schickende gemäsigte Beschaffenheit haben, in dieser Rücksicht vor andern ausländischen Weinen den Vorzug verdienen. Die Oesterreichischen haben angenehmen Geschmack, sind geistig und führen vielen Weinstein bey sich. Wenn sie gut gegohren und lange gelegen haben, sind sie vortreflich; jung und mittelmäßig alt, führen sie aber viel Schwefel bey sich und sind vorzüglich der Brust schädlich. Der beste wird bei Kloster-Neuburg und Biesenberg nicht weit von Wien gebauet, muß aber einige Jahre liegen, ehe er zum Trinken recht gut wird.

In Crain wächst um den Flecken Wippach ein besondrer Wein, welcher vorzüglich zum Beyschlaf reizen soll und um deswillen den Namen Kindermacher erhalten hat. Die aller edelsten Weine in Deutschland wachsen am Rheine und zwar mehrentheils alle im Gebiete des Churfürsten zu Maynz. Der allerbeste ist unstreitig der Hochheimer, der bey einem Dorfe gleich gegen Maynz über nahe am Mayn, disseit des Rheins, gebaut wird. Nächst dem Hochheimer ist der Kostheimer der beste, und die Rheingauer Weine, welche längs dem Rheine hinunter, von Maynz bis Bacherach wachsen, sind zwar alle vortreflich, doch immer einer besser als der andere. Der beste unter ihnen ist der Rüdesheimer, der der Stadt Bingen gegen über gebauet wird. Die Gegend dieses Dorfs hat das besondre, daß die Traminer Gewächse bloß im Rheingau ihre völlige Reife erhalten, woher es denn auch kömmt, daß dieser Wein ungleich stärker als der andere ist, und weniger

Säu-

Säure bey sich führet. Diesem zunächst folgt der Johannesberger und die so zwischen Ehrbach und Markbrunn gebauet werden.

Die übrigen Weine, die wir unter dem Namen Maynzer und Rheingauer erhalten, sind zwar alle gut, aber doch merklich schlechter als die obengenannten, und werden meistentheils aus einer Traube mit kleinen Beeren, welche Rüßling genannt wird, gepreßt. Sie haben, um vollkommen reif zu werden, viele Sonne nöthig, und wo dieses nicht ist, giebt es in solchen Jahren einen nur schlechten Wein. Nebst den Rheingauer Weinen hält man auch viel von den Bacherachern, welche ungleich angenehmer von Geschmack als jene sind. Sie werden ebenfalls aus Rüßlingen gekeltert, welche aber in dieser Gegend niedrig wachsen und meistentheils an der Erde hängen. Sie erfordern zur Zeitigung einen guten Sommer. Doch wissen die Bewohner dieser Gegenden durch Hülfe der Schiefersteine die Zeitigung zu befördern, indem sie selbige gröblich klein stoßen und in die Weinberge streuen, welches von der Sonne viel Hitze annimmt und lange Zeit bey sich behält.

Um dem Weine einen angenehmen und lieblichen Geschmack zu verschaffen, suchen manche, so bald der Most in die Fässer gefüllt ist, die Gährung daselbst durchs Feuer zu beschleunigen. Sie legen nämlich in einem Gewölbe einige Stückfässer nah zusammen, setzen in die Mitte eine Menge feurige Kohlen, die Hitze wird bis den dritten Tag immer verstärkt, sodann 3 Tage nach einander in gleichem Grad erhalten und endlich ganz allmälig nach und nach verringert. Solchergestalt wird der Most in Gährung gebracht, und wirft auf einmal eine Menge Unreinigkeiten heraus. Dergleichen Weine werden gefeuerte Weine genennet und können sogleich verfahren wer-

den, welches man mit andern nicht wagen darf, wenn sie nicht wenigstens 2mal, als um Martini und Johannis abgezogen worden sind. Alle diese gefeuerte Weine sind aber der Gesundheit bey weitem nicht so zuträglich als andere, welche eine freywillige Gährung erlitten haben.

Der Rheinwein führet einen Schwefel bey sich, der durch die Gährung subtilisiret und gebrochen wird, so daß er nur wenig grobe und irdische Theile enthält. Er hat einen angenehmen säuerlichen Geschmack, und eine gelbe Farbe, welche um so mehr ins Goldgelbe fällt, je länger er gelegen hat, und je älter er worden ist. Ueberdieß führen sie auch noch ein saures Salz in beträchtlicher Menge bey sich, welches nicht sehr irdisch, sondern mehr subtil ist, und man findet alle gute und nützliche Eigenschaften des Weins hier mit einander vereiniget, und zwar mit dem Vorzuge, daß keine schädlichen und groben Theile mit ihnen verbunden sind. Er vermehret bey Alten und abgelebten Personen die natürliche Wärme, stärket den Magen, und verursacht, wenn er rein ist, weder Kopfweh noch Zittern der Glieder. Er treibet den Schweiß und Harn, und ist für Schwache und Kraftlose ein wahres Stärkungsmittel. Mit Wasser vermischt kann er von Gelehrten ohne nachtheilige Folgen zum täglichen Getränke genommen werden, und man kann ihn auch sogar, mit nöthiger Vorsicht, Fieberkranken erlauben. Er ist überaus gesund, und ich kenne keinen Wein, den ich wegen seiner vielen Heilkräfte Gelehrten so nachdrücklich empfehlen könnte, als diesen. Doch müssen alle diejenigen, welche viel Säure in dem Magen haben, bey seinem Genuß vorsichtig zu Werke gehen, indem ihnen der Rheinwein, weil er die Säure vermehret, nicht allemal bekömmt, vorzüglich aber, wenn sie verstopft sind.

Die

Die Bergsträßer-Weine haben einen angenehmen Geschmack, sind leicht, greifen den Kopf nicht stark an, gehen geschwind durch die Harnwege wieder weg, fallen aber doch allemal schlechter als die Rheinweine aus. Das übelste von ihnen ist, daß sie sich nicht lange halten lassen, ein Fehler, den sie mit den mehr gemäßigten Neckarweinen gemein haben, als welche ebenfalls, wenn sie über 6 Jahre liegen, wieder schwächer zu werden anfangen. Unter den Bergsträßer Weinen ist der Auerbacher und Bentheimer, unter den Neckarweinen aber der Heilbrunner und Eßlinger der beste. Die Neckarweine werden nach Bayern am meisten, auswärts aber nur wenig verfahren. Der Moslerwein ist gesund, und nach dem Rheinwein der angenehmste, er ist leicht, dünne und nicht so feurig als der Rheinwein. Der beste wird zu Dusemunde, Bela und Zettingen gebauet, die Trauben aber, woraus er gekeltert wird, sind Rüslinge, und der Boden, der ihn hervorbringet, ist schiefericht. Ein guter Moslerwein, der nicht über ein Jahr alt ist, gehet sehr geschwind durch den Urin fort, hält den Leib offen, laxirt und beschweret den Kopf nicht. Personen, die sich vor Gicht und Podagra präserviren wollen, thun wohl, wenn sie sich an diesen Wein halten. Er hat überaus viel Aehnlichkeit mit dem Neckarweine, und hält sich auch ebenfalls nicht über 5 Jahr.

In Franken werden auch sehr viele Weine gezogen, doch sind selbige, da sie gemeiniglich viel Schwefel und Weinstein bey sich führen, bey weitem nicht so gesund als die Rheinweine, und verursachen auch dieserhalb nicht unselten Kopfweh und eine Trägheit des ganzen Körpers. Es herrscht unter ihnen, eben so wie bey allen andern Weinen, in Ansehung der Güte ein merklicher

Unterschied, und der Steinwein, der um Würzburg, auf dem Berge Stein genannt, gebaut wird, behauptet unstreitig unter den besten die erste Stelle. Dieser Wein ist lieblich, rein, hat eine angenehme Säure, greifet den Kopf nicht an, und ist dem Magen dienlich. Eben so wächst auch auf dem Leistenberge, als worauf das Würzburger Schloß gebaut ist, an der Mittags-Seite ebenfalls ein Wein, der dem Steinwein ähnlich, ja oft noch besser ist, wovon aber nichts verkauft werden darf, sondern alles in den bischöflichen Keller geliefert werden muß. Außerdem werden auch noch die Sommerhäuser, Randsaker, Klingenberger und Werthheimer Weine, wegen ihrer Lieblichkeit sehr gelobet, vorzüglich aber kommt der letztere dem Moslerwein an Geschmack sehr nahe, und greifet den Kopf fast gar nicht an. Der Wein, so um Hanau herum wächst, ist dem Klingenberger sehr ähnlich und führet den Namen Michelbacher, Hirschheimer, Nierensteiner und Hochstädter.

Da alle diese Weine sehr leicht sind, so schicken sie sich zum Gebrauch bey der Mahlzeit vortreflich, gehen leicht wieder fort, theilen dem Blute eine gelinde Wärme mit, und schmecken wegen ihrer lieblichen Säure angenehm. Wenn sie 3 oder 4 Jahr gelegen haben, lassen sie sich am besten trinken, liegen sie aber länger, so nehmen ihre Kräfte nach und nach wieder ab. Zu den schlechten Frankenweinen gehören der Rothenburger, der Frankfurther und Sachhäuser, als welche sämmtlich sehr schwefelicht sind und den Kopf einnehmen. Auch in unsern Gegenden werden hin und wieder Weine gebauet, allein da die Hitze zur gänzlichen Reife derselben nicht hinreichend ist, so sind diese unsere Landsleute meistentheils sauer und schicken sich besser, Sallate damit zu machen,

chen, als zum Getränke, doch giebt es in der Gegend um Naumburg einige Berge, wo vorzüglich ein rechter guter rother Wein gebauet wird.

Um schlechte Weine theurer zu verkaufen, suchen sie die Weinhändler sehr häufig durch die bekannten Weinkünste zu verbessern, und es wird um deßwillen nicht undienlich seyn, wenn wir von dieser Verfälschung der Weine hier etwas gedenken. Die gewöhnlichste Verfälschung der Weine geschiehet meistentheils dadurch, daß man, um dem schlechten Wein eine höhere Farbe und Geschmack zu geben, zu viel Schwefel in das Faß thut, wovon heftige Kopfschmerzen, Hitze und Ausschläge an der Haut zu entstehen pflegen. In Frankreich hatten ehemals verschiedene die Gewohnheit, daß sie, um dem Weine eine angenehmere Farbe zu geben, ungelöschten Kalk in die Fässer warfen, wovon zwar der Wein wie ein Rubin so roth wurde, aber auch meistentheils Stein und Podagra verursachte, weshalb diese Verfälschung auch jetzo durch Gesetze bey harter Strafe verbothen ist. Andere weniger schädliche Verfälschungen der Weine geschehen durch gewisse Blumen und Kräuter, um den Weinen einen bessern Geschmack zu geben, allein er bekömmt mit diesen auch meistentheils zugleich die Eigenschaft, daß er heftige Kopfschmerzen verursacht.

Die süßen Weine werden am häufigsten verfälscht, und man weiß sie durch Syrup und verschiedene andere Schmieralien aus den schlechtesten sauren Weinen an Geschmack sehr natürlich nachzumachen, nur mit dem Unterschied, daß man alsdenn, statt eines guten Weins, einen jungen Krätzer in den Magen bekömmt, welcher Säure und Kopfschmerzen verursacht. Alle die bis jetzo angegebenen Verfälschungen der Weine wä-

wären erträglich, ungleich schlimmer und mit den nachtheiligsten Folgen für die Gesundheit ist aber allemal die verbunden, wo man den sauren Weinen durch das Hinzuthun von Silberglätte, Marcasit oder Queckſilbersublimat ihre Säure zu benehmen suchet. Es ist zwar an dem, die Säure verschwindet dadurch fast gänzlich, allein es erzeuget sich auch zugleich ein Bleyzucker, welcher ein schleichendes Gift ist, und Steifigkeit der Glieder, Krämpfe und ein langsames Auszehren des Körpers verursacht, weshalb auch diese Verfälschung, wenn sie mit dem Rheinwein vorgenommen wird, bey Lebensstrafe verboten ist. Man entdecket ihre Mischung durch eine Lauge von Auripigment, als wodurch dergleichen Weine, wenn sie mit einem Präparat von Bley verfälscht sind, eine dunkle Farbe bekommen, da sie im entgegengesetzten Fall ihre Farbe behalten. *)

Aus allem dem, was bis jetzo von den Weinen gesagt worden ist, folgt nun von selbst, daß Gelehrte unter den verschiedenen Sorten des Weins nothwendig eine Auswahl machen müssen, indem nicht jede ihrem Körper und ihrer Gesundheit gleich zuträglich ist, und daß die inländischen vor allen andern unstreitig den Vorzug verdienen. Die für uns so wohlthätige Mutter, die Natur, gab Deutschland, außer einer Menge geringerer Weine, den Rhein-, Franken- und Mosler-Wein, und ich sollte glauben, daß wir uns vollkommen damit begnügen könnten, da sie zumal eine für unsern Körper sich schickende gemäßigte Beschaffen-

*) In allen Fällen, wo die Würtembergische Weinprobe empfohlen wird, kann man sich mit größerm Nutzen der Habnemannischen bedienen.

fenheit haben, und schon in dieser Rücksicht vor andern ausländischen Weinen den Vorzug verdienen.

Ferner erzählt Reil in seinem diätetischen Arzt 1791. S. 207. folgendes von einigen Weinarten und ihren Eigenschaften kürzlich:

Der Wein ist kein Getränk, sondern eine der kräftigsten und herzstärkendsten Arzneyen. Unmöglich kann eine Flüssigkeit, die durch ihren brennenden Reiz alle Fasern austrocknet, alle Säfte in tumultuarische Bewegung setzet, die schon mit Salzen und Oelen angefüllet ist, nicht so gut als das Wasser die Unreinigkeiten unsers Körpers aufnehmen kann, und überdem bey ihrer Zubereitung manchen willkührlichen und betrügerischen Verfälschungen ausgesetzt ist, uns als lebenslängliches Getränk bekommen. Aller Wein erhitzt und reizt, spannet die festen Theile, und vermehret den Kreislauf der Säfte und alle davon abhängenden Geschäfte des körperlichen Lebens. Er ist fürs frostige Alter, dem es an Wärme und Thätigkeit fehlt; und in der feurigen Jugend am schädlichsten, wenn alle Fasern äußerst reizbar und das flüchtige Blut leicht in wilde Bewegungen kommt. Er schadet allen empfindlichen und reizbaren Personen, die eine dürre und trockene Constitution, ein hitziges Temperament, eine aufwallende Galle haben und zu hitzigen Gallenfiebern geneigt sind. Kein Vollblütiger soll Wein trinken, keiner, der zu entzündlichen Krankheiten, zu Kopfschmerzen, Herzklopfen, Blutspucken und Schlagflüssen geneigt ist, oder der einen schwachen Theil hat, zu dem der Sturm der Säfte am stärksten hingehet, wenn sie in Bewegung sind. Sie stürzen sich, jeder nach seiner Konstitution, durch den Wein in allerhand hitzige, entzündliche, gallichte und bösartige Fieber hinein. Sie machen ihre festen Theile steif, ihre flüssigen dick und ungangbar, ihre äussern und

in-

innern Sinne stumpf. Sie ziehen sich Schwindsucht, Gicht, Flüsse, Verstopfungen der Eingeweide, Hämorrhoiden und unbezwingliche Blutflüsse zu.

Als Magenstärkung muß kein gesunder Mensch Wein trinken, weil er ihn zu Ueberladungen reizet, die er nicht verdauet. Und überdem kann man beym Wasser mehr Speisen vertragen als beym Wein. Starke Weintrinker hungert nie, und sie fangen an mehr zu essen, wenn sie statt Wein Wasser trinken. Der Wein verhärtet viele Speisen, das Wasser passet zu allen. Pest und Schwerdt tödten nicht so viele Menschen als der Wein und Branntwein; und doch haben diese Würgengel immer neuen Credit, ihre Lobredner und Sänger mitten unter ihren Verwüstungen. Allein so kräftig der Wein am unrechten Ort zum Nachtheil wirket: so heilsam ist er nach Krankheiten, nach schweren Arbeiten, bey mancherley Schwächen zur Stärkung. Gleich einem Feuerstral belebet er die erstorbenen Nerven und hebet die gesunkene Natur. Vom Geruch des Weins und Brods kommen Ohnmächtige wieder zu sich. Er ist, wie der Mohnsaft bey körperlichen Leiden, ein Palliativ-Mittel gegen die Schmerzen der Seele; sein Geist erfreuet das Herz der Menschen, verscheucht den Gram, trocknet die Thräne des Kummers hinweg und schläfert, wenigstens auf einige Zeit, den Stachel des Unglücks ein. Er stärket den Magen, treibet die Blähungen und befördert den Appetit. Theeschlemmer müssen Wein trinken, und die Cachorbouteille der Vicarius der Theekanne seyn. Schwammigen und kalten Naturen ist der Wein eine der angemessensten Arzneien. Er schraubet alle Federn in ihrer unthätigen Maschine an, trocknet ihr wasserfüchtiges Blut aus, zertheilt die rotzigten Stockungen, und setzet die schläfrigen Säfte durch alle Kanäle wieder in Bewegung.

Er

Er befördert Schlaf und Liebe und alle Aus- und Absonderungen, besonders den Urin und Schweiß. Daher dienet er im Herbst und Frühjahr bey Nebel, Regen und Näsſe und in feuchten Climaten, die Transpiration zu befördern. Der Wein widerstehet der Fäulniß, und gilt bey einem häufigen Fleischgenuß, besonders, wenn es einen starken Hang zur Alcalescenz hat. Ein gesunder Wein muß unverfälscht, klar, gut gegohren, mäßig alt und angenehm von Geschmack seyn, das Blut nicht erhitzen, leicht durchgehen, einen leichten und muntern Rausch bewirken, und am andern Morgen kein Kopfweh, Trägheit, Schwere der Glieder u. s. w. nachlassen, wenn man gleich zuviel davon getrunken.

Die unmäßig geschwefelten Weine erhitzen das Blut, greifen die Brust an, verletzen die Nerven, und machen Betäubung, Herzklopfen, Kopfweh und Gliederzittern. Die jungen oder verdorbenen Weine, die vom Branntwein, ausländischen Gewürzen, Syrupen, Heidelbeeren, Drachenblut, Sandelholz ihre Stärke und Farbe haben, sind durch die Wirkungen solcher Zusätze der Gesundheit gefährlich, und behalten überdem ihre eigenthümliche, durch dergleichen Schmiralien nur versteckte, böse Eigenschaften, die mit Marcasit, Bleyzucker, Arsenik, Sublimat, und andern Giften verfälschten Weine sind vollends dem Leben gefährlich. Bey den jungen Weinen, die trübe, fäculent und herbsauer von Geschmack sind, haben die groben, erdigten und salzigten Theile, die sich unter dem Namen des Weinsteins auf den Faßböden aufsetzen, noch nicht hinreichend sich ausgesondert, und die geistigen, ölichten und wäßrichten Theile sich noch nicht innig genug verbunden. Sie machen Blähungen und Koliken, Säure im Magen, Gicht, Kröpfe und Steine. Ebne

dies

dies gilt von den unreifen Landweinen, die nie, auch durch die vollkommenste Gährung, von ihren groben Unreinigkeiten befreyt werden. Ein guter Tischwein muß nicht hitzig und geistreich seyn. Dieser zieht die Pflanzenschleime und Thier-Gallerte zusammen, verhärtet das Fleisch, und treibet die Bewegung der Säfte, die nach dem Magen gehen soll, nach der Oberfläche. Zu Tischweinen sind die Mosler, mäsig alte Rhein- und Franzweine, und vorzüglich die guten Medoc-Weine schön, die keine Hitze machen, keine hervorstechende Säure haben und auf den Magen eine gelinde zusammenziehende und stärkende Kraft äußern. Einen einmal gewählten gesunden Wein wechsle man nicht, weil die Nerven immer zum Reiz des neuen Weins wieder gewöhnt werden müssen, und man beym öftern Wechsel mehrmalen Gefahr läuft, verfälschte und geschmierte saure Weine, Franz-, Mosler- und Rheinwein zu trinken, die der Fäulniß widerstehen. Im Frühjahr und Herbst bey naßkalter und neblichter Luft, bösen Dünsten und ansteckenden Krankheiten, dienet ein mäßig Glas reines geistigen Champagner, Burgunder, Ungarischen Weins oder Palmsects zur Beförderung der Ausdünstung. Zorn beym Glase Wein wirket wie Gift. Wein und alle geistige Getränke muß man in der Wärme trinken. Der Geist dehnet das Blut aus und die Kälte treibet es zum Kopfe; man ist in Gefahr, Schlagflüsse zu bekommen, wenn man in der Kälte, ohne Bewegung bey leerem Magen viel Wein trinkt.

Die edlen süssen Weine, die einen Reichthum eines ölicht entzündlichen Wesens besitzen, das mit dem sauren Salz innig verbunden ist, haben eine arzneihafte balsamische Stärkung im menschlichen Körper. Sie nähren, stärken, erwärmen, beleben alles, durchdrin-

gen

gen alle Organe des Körpers, und vermehren den Vorrath und Thätigkeit der Lebensgeister. Sie sind die beste herzstärkende Medicin für schmächtige, alte, scrophulöse Nervenschwache und von schweren Krankheiten aufgestandene Personen. Von dieser Beschaffenheit sind die meisten Ungarischen, viele Spanische und Italienische Weine, der Canariensect, Malvasier, Madera, und Constantiawein.

Die fetten und schmierigen süssen Weine, die unvollkommen gegohren und mit eingekochtem Most bereitet sind, nähren zwar stark, aber erhitzen, wenn man viel davon trinket, das Blut und die Galle, greifen die Nerven an, und gehen nicht leicht durch. Der Champagner ist ein flüchtiger geistiger Wein, der viel feste Luft hat, und dadurch die Zunge reizet und im Glase sprudelt. Der ächte brausende Wein durchdringt schnell, erheitert und stärket die Nerven. Er befördert die Ausdünstung und den Urin, und ist beym Schnupfen, Schwere der Glieder, Trägheit des Gemüths, nasser Luft und ansteckenden Krankheiten schön. Schwachen machet er leicht Säure und Magenschmerzen. Allein man kann ihn in den Kellern des Privatmannes selten ächt erwarten, da er an seinem Geburtsort selbst sparsam wächset, und kaum hinreichet, die Bestellungen auswärtiger Höfe zu befriedigen.

Der Rheinwein ist ein kostbarer und gesunder Wein, der die Ausdünstung und den Urin treibet, die Krämpfe hebet und der Fäulniß widerstehet. Er ist ein vortreffliches Präservativ bei ansteckenden Krankheiten, bei faulenden Fiebern eine der kräftigsten Arzneien, und bei vielen chronischen Krankheiten oft das einzige Heilmittel. Der Verdacht, daß er Gicht und Podagra mache, gilt nur vom jungen Rheinwein, der noch einen starken Gehalt von Weinstein hat, und ungesund ist.

Der

Der Mosler hat wenig Geist und eine leichte angenehme Säure. Er machet wenig Hitze, gehet leicht durch, und ist im Sommer ein guter Tischwein. Ein mäsig alter Franzwein erwärmet und stärket, bekommt der Brust und den Nerven gut. Doch machet er Hitze, wenn man viel davon trinket. Die jungen weissen Weine sind wegen ihrer herben Säure ungesund. Die rothen Franzweine haben ihre Farbe von der Haut der Trauben, die die Säure während des Pressens ausziehet. Sie ziehen zusammen, stärken und geben den laxen schwammichten Fasern ihren Ton wieder. Besonders angemessen sind sie für rotzige, wäßrichte, schleimichte und bleichsüchtige Personen in Ländern, wo der Magen vom Thee macerirt ist. Die rothen Franzweine sollen bey säugenden Personen die Milch vermehren, hingegen die weissen sie wegzehren.

Der ordinaire rothe Wein und der Medoc sind leichte, gesunde und angenehme Weine. Allein der Cahors und Pontac, die mit Heidelbeeren, Fernambuk, Sandel- und Brasilienholz gefärbten Weine haben eine herbe und zusammenziehende Säure. Sie gehen langsam durch, beschweren das Blut, erhitzen, greifen die Nerven an, machen dickes und erdiges Blut, verstopfen den Leib und die Eingeweide, trocknen den Körper aus, machen die Fasern steif und rigide, und lassen, in Uebermaaß getrunken, Kopfweh und Stupidität zurück. Für alte Personen, trockne, cholerische und melancholische Constitutionen, bey Hämorrhoiden, Verstopfungen der Eingeweide, und bey Diarrhöen und Dysenterien taugen sie nicht.

III.

Ein Beytrag zur Naturgeschichte und Behandlung des Weines nach Kling.

In der Abhandlung vom Nutzen des Mergels (Rhein. Beytr. 1781. 4tes Heft 289. S. und 6tes Heft 481. S.) bemühete sich der Verfasser wahrscheinlich zu machen, daß der Nutzen desselben, in der Oekonomie der Gewächse, durch chemische Versuche allein nicht bestimmt werden könne; daß die Salze und Oele, die zur Nahrung der Pflanzen dienten, nach und nach im Erdreiche erzeugt würden; daß man die Art der Erzeugung der Salze und Oele überhaupt noch nicht wisse; daß die feste und flüssige Luft, das feste und flüssige Feuer, das Ihrige zu dieser Zeugung beytragen; daß aber nicht jede Erde gleich geschickt dazu sey; daß endlich der Mergel zu dieser Zeugung die tauglichste Erdart sey. Daraus schloß er, daß, wenn schon der Mergel kein Oel enthalte, solcher doch mit so vieler festen Luft und festem Feuer aufgelößt sey, daß durch die Gährung, die mit Beyhülfe des Wassers, der flüssigen Luft und des flüssigen Feuers hervorgebracht werde, leicht Oel entstehen, oder eine wesentliche Nahrung für die Pflanzen zubereitet werden könne.

Am Ende obiger Abhandlung überdachte er, daß die meisten Beobachtungen, die man zu Gunsten des Mergels angestellt hat, blos einen Bezug auf eine Vervielfältigung oder Vermehrung der Fruchtbarkeit haben; er fand aber nie etwas Begnügendes, über das, was solcher zur Güte der Gewächse beytragen könne.

Ob es an Feinheit des Geschmackes fehlt, oder an Worten, kleine Abweichungen und unterschiedene Verhält-

hältnisse auszudrücken, oder ob es wirklich ein Mangel an Verschiedenheit ist, daß man z. B. unter Roggen und Roggen, desgleichen unter Weizen und Weizen in Ansehung der Güte keinen Unterschied anzugeben weiß, es sey denn, daß der eine mehlreicher als der andere, oder daß der einen Zufall, oder eine Krankheit, etwas von seinem natürlichen Geschmacke verlohren habe: so hat man, wenigstens nie auf dergleichen Unterschiede gemerket, wodurch man bestimmt hätte, daß ein Brod aus einem Roggen gebacken, der z. B. im Oberamte Alzei gewachsen, von besserm Geschmacke sey, oder einen andern Bezug auf die Gesundheit derer habe, die es genießen, als ein dergleichen Brod von derselbigen Fruchtgattung hat, das in einer andern Gegend der Pfalz gewachsen wäre.

Schon am Obste wird dieser Unterschied merklich. Ein Borstorfer Apfel, der zu Oberingelheim gewachsen, ist in Vergleich mit einem dergleichen, welcher in der Gegend des Hundsrikes gewachsen ist, darin unterschieden, daß ersterer zur Zeit der Erndte zärter und milder, und nicht so herb als dieser; daß jener zwischen Weihnacht und Fastnachten ganz trocken, mehligt und fade im Geschmacke, dieser aber noch frisch, saftig, von einer krachenden Härte und sehr schmackhaft ist u. s. w.

Doch die Verschiedenheit der Gewächse ist an nichts mehr wahrzunehmen, als am Wein. Man braucht nicht spanischen mit Champagner, Burgunder, Ungarischem und Rheinweine zu vergleichen; Rheinwein allein ist hundertmal verschieden, und jeder Weinkenner nimmt diese Unterschiede sowohl am Geruche als am Geschmacke wahr.

Obschon der Himmelsstrich, die Lage des Weinberges und die Gattung der Trauben einen starken Ein-

fluß

fluß in die Verschiedenheit des Weines haben, so machen sie doch das wesentliche derselben nicht aus. Nicht selten stehen die Lagen solcher Berge, die mit einerley Gattung Trauben bepflanzt sind, mit der Güte des Weines in verkehrtem Verhältnisse.

Die Trauben erlangen einen Grad der Zeitigung, wonach es denselben nichts mehr nützet, wenn sie am Stocke hangen bleiben. Nach der geraden Ordnung zu urtheilen, sollte nur ein Risling aus dem Riedesheimer Berge einen gleichen Wein, wie ein Risling im gegenüber gelegenen Binger Berge (der Mühe) geben, der mit ihm einerley Lage hat; vorausgesetzt, daß beyde vollkommen zeitig sind. Allein die Sache verhält sich in der Natur nicht so. Beurtheilt man beyde nach den Preisen, in welchen sie verkauft werden; so verhalten sich solche wie 1 zu 4. 5. 6. u. s. w. Selbst Rüdesheimer oder andere Weine von verschiedenen Jahrgängen, werden sehr verschieden seyn, und zwar von solchen Jahrgängen, von denen man sagen kann, daß die Trauben ihre vollkommene Zeitigung erhalten haben.

Dünger, Bauart, sind so gleichartig, daß man darin den Grund der Verschiedenheit auch nicht findet. Eben so wenig kann die Witterung für verschiedene Gegenden etwas beweisen, weil in diesem Fall kein bestimmter Vorzug für diese oder jene Gegend statt fände. In einem Jahre ist die Witterung an der Bergstraße günstiger, als im Rheingaue, in einem andern Jahre verhält sich dieses umgekehrt. Es müßten also auch Bergstraser und Rheingauer Wein, nach eben diesen Verschiedenheiten einander den Vorzug in der Güte wechselsweise streitig machen.

Gewiß ist es, daß der Einfluß der Sonnenstralen einen starken Antheil an der Güte des Weines für den-

denselbigen Jahrgang hat. Wer aber den Sonnenstralen als Sonnenstralen diese Wirkung zueignen wollte, würde die Wahrheit ebenfalls verfehlen. In der Gegend z. B. zwischen Heidelberg und Bacharach kann man annehmen, daß die Sonnenstralen mit gleicher Kraft, und auf den Ebenen mit gleicher Dichtigkeit auffallen. Auf die Bergseiten fallen sie dichter oder häufiger, und nach den Regeln der Mechanik mit stärkerer Kraft, als auf die Ebenen. Diejenige Bergseite wird die Wirkung der Sonne am stärksten und häufigsten genießen, bey welcher sich der Winkel, den die Stralen mit der Fläche machen, auf die sie fallen, einem rechten Winkel am meisten nähert. Und nach diesem Lehrsatze geschlossen, würde zu Heidelberg ein besserer Wein wachsen müssen, als zu Hochheim, Kostheim und Nierstein, oder auch Heidelberger Wein müßte mit dem Johannesberger, Bacheracher und Steger beynahe von gleicher Güte seyn. Jeder, der aber diese Gegenden und die Weine kennt, die darin wachsen, wird zugeben, daß diese Folge falsch sey.

Die Sonnenstralen müssen daher noch einen Mittelkörper antreffen, auf den sie wirken, und dieser muß verschieden seyn. Die Verschiedenheit dieses Mittelkörpers muß den eigentlichen Grund der Verschiedenheit des Weines enthalten; und dieser Körper ist nach der größten Wahrscheinlichkeit die Erde. Die Sonne mag nun ein bloßes Auflösungsmittel seyn, sie mag eine Erzeugung der Salze, Oele oder überhaupt der Nahrungssäfte beschleunigen, oder die vorhandene Nahrungssäfte nur veredlen: so kann man doch ohne zu irren, annehmen, daß ihre Wirkung oder ihr Beytrag in verschiedenen Erdarten z. B. in Sand, Thon, Dammerde, Mergel u. s. w. verschieden seyn könne, oder wirklich verschieden seyn wird.

Nach der Meynung des Hales braucht man diese Unterscheidungsursache nicht in der Erde zu suchen, und

findet

findet solche allein in der Luft. Seine Gedanken hierüber verdienen angeführt zu werden. „Im Pflanzenwerke sind die Bestandtheile dermaßen verbunden und proportionirt, als es zu ihrer größten Vollkommenheit gereichen kann. Wir finden durchgehends das meiste Oel in den von der Natur am besten und feinsten ausgearbeiteten Pflanzentheilen, dergleichen ihr Same ist. Ich will sagen, es ist darin mehr Schwefel und Luft. — Der Blumen angenehmer Geruch und der Früchte hoher Geschmack zeiget, daß beyde ebenfalls eine gute Anzahl des subtilsten und so feinsten Oels in sich halten, in welchem Oele ohne Zweifel viel Luft und Schwefel anzutreffen ist.“

Das Oel ist gegen Kälte ein ausbündiges Präservativ, und daher in den Säften mitternächtiger Bäume viel Oel anzutreffen. Dem Oele ist gleichfalls zuzuschreiben, daß einiger Pflanzen Blätter beständig grünen. Weil aber Pflanzen von nicht so dichter Art, noch von so dauerhaftem Gewebe mehr Salz und Wasser in sich haben, und dieses Principien sind, deren Anziehungskraft so stark nicht ist, als die in der Luft und im Schwefel: so können sie der Kälte weniger Widerstand thun, zumal auch die Kälte den Pflanzen empfindlicher im Frühjahre ist, als im Herbst. Denn im Frühjahre haben sie viel mehr Salz und Wasser in sich. Ihr Oel nimmt aber nicht anders als dadurch zu, daß sie älter und reifer werden.

Alles dieses veranlasset uns zu muthmaßen, daß, wenn die Natur das Pflanzenwerk, und vornehmlich Körner und Früchte reif machen will, sie sich vor allen Dingen befleißige, in der genauesten Proportion die edelsten und aktivsten Theilchen von Schwefel und Luft mit einander zu verbinden, und daß diese das Oel ausmachen, in

welchem, so fein es auch werden kann, dennoch Erde und Salz gefunden wird.

Je vollkommener nun die Reife ist, desto genauer sind diese Principien vereiniget. Daher geben die Rheinweine, da sie in mitternächtiger Gegend wachsen, in ihrem Weinsteine mehr Luft und Schwefel von sich, als die starken in heißen und mittägigen Gegenden wachsenden Weine, in denen diese Principien fester stecken. Solches ist an dem Weine aus Madera vornehmlich zu sehen, in welchem sie so fest sind, daß ein solcher Grad Hitze, der jeden andern Wein verderben könnte, diesen zu erhalten erfordert wird, und ihm selbst Kraft geben muß.

Wenn aber der rohe und wässerige Nahrungstheil gegen den Theil, der die andern Ptincipien enthält, zu groß wird, z. B. es entsteht ein rautender Zweig, oder die Wurzeln sind zu tief gepflanzet, oder das Gewächs steht zu sehr im Schatten, oder auch der Sommer ist zu kalt und feucht; so giebt es daran entweder gar keine Frucht, oder sie ist roh, grün und wässerig, und erlanget niemals den Grad solcher Reife, wozu sie eine bessere Verhältniß der Bestandtheile würde gebracht haben.

Die Blätter der Pflanzen dienen daher nicht blos dazu, daß sie als Pumpen den Nahrungssaft erheben, daß sie die Ausführungs- und Auswurfsgänge der Pflanzen vorstellen, also die überflüssigen Feuchtigkeiten absondern, und die nährenden Theile näher zusammen bringen; sondern es ist auch glaublich, daß ein Theil von dieser Nahrungsmaterie eben durch die Blätter in die Pflanzen dringe, weil die Blätter den Regen und Thau, davon beydes Salz und Schwefel u. s. w. in sich hat, häufig einziehen. Denn die Luft ist mit schwefelichten und sauren Partikeln angefüllt; diese aber, wenn sie häufig in der Luft vorhanden sind, verursachen durch ihre Action

und

und Reaction mit der elastischen Luft diejenige erstickende Hitze, die vor Donner und Gewitter gemeiniglich hergeht. Auch kann man behaupten, daß die Verbindungen von Luft, Schwefel und sauern Spiritus darum, weil sie sich täglich durch Veränderung erneuern, zu Beförderung des Wachsthums überaus helfen. Diese Theilchen, welche von den Blättern verschluckt werden, sind ohne Zweifel die Materialien, daraus der Pflanze subtilste und aufs feinste zubereitete Principien herkommen. (Hales, Statik der Gewächse. S. 180–182.)

Hales, der in seinen Untersuchungen sonst so genau zu Werke gieng, scheint sich hierinne übereilt zu haben, da er die Erzeugung der Oele blos in die Atmosphäre setzet, und die Erde gänzlich davon ausschließt.

Um hierüber etwas bestimmter und richtiger denken zu können, wurde die Reise über Mainz und durch den Rheingau gerichtet; bey welcher Gelegenheit die Erde untersucht wurde, worin die vorzüglichsten Rheinweine wachsen. Auf dem Wege nach Oppenheim erfuhr man durch den Oppenheimer Anwaltschultheisen, Kummer, daß die Erde, in welcher der beste Niersteiner Wein wachse, eigentlich ein rother Stein sey, der, wenn er zu Tage gebracht, und der Sonne, Luft und dem Regen ausgesetzt würde, von sich selbst zerfiele; und die Gränzen des guten und vorzüglichen Weinwachses seyn mit den Gränzen dieser rothen Steinerde einerley.

Die übrigen wahrgenommenen Kenntnisse des Kummer in der Landwirthschaft, und die zuverlässige Art, mit welcher er von dem Weinbaue und von dieser Erdart sprach, stellten Herr Kling so zufrieden, daß er ihn nur ersuchte, ihm einige Pfund von diesem noch nicht verwitterten Stein zu schicken, welches auch geschehen. Es ist ein rother ziemlich harter Sandstein, der fein mergelar-

tiges, theils durch das Zerfallen an freyer Luft, theils dadurch verräth, daß er mit einer Säure ziemlich stark brauset. Von Mainz aus gieng ich den folgenden Tag in die Hochheimer Weinberge, und erkundigte mich daselbst bey verschiedenen Weinbauern, die eben mit dem Schneiden und Biegen der Reben beschäftigt waren, welches die Lagen seyen, in welchen der beste und vorzüglichste Hochheimer Wein wachse.

Durchgängig gab man zwey Lagen an. Die eine in der Kostheimer Markung, mit dem Namen der weisen Erde. Die Krone in diesem Bezirke ist ein Weinberg von 4 Morgen, dem Dechanten des Stephanstiftes zu Mainz gehörend, wo sich in diesem Weinberge ein Bauer antreffen ließ, der damit beschäftigt war, Einleger zu machen; daher konnte das Erdreich an verschiedenen Orten leicht so tief untersucht werden, als man es nöthig fand.

Durchgängig fand man 1 Schuh tief lockern, weissen und dem Gefühle nach sehr zarten Grund. Unter diesem liegt eine Schichte, ziemlich harter, weißer Steine, die jedoch ohne sonderliche Mühe mit dem Karste losgehauen werden können.

Es war nicht schwer zu erkennen, daß der obere Grund und die tiefer gelegenen Steine ganz gleichartig, und nur in Ansehung der Härte verschieden sind. Der Bauer versicherte auch, daß die Steine, wenn sie zu Tage kämen, längstens in 3 oder 4 Wochen zerfielen, und dem übrigen Grunde gleich würden. Herr Kling machte einen Versuch mit Säure, und fand, daß sowohl die Steine als die obere Erde sehr stark brauseten, wenn von der Säure darauf gegossen wurde, welches zusammen genommen die Kennzeichen eines ächten Mergels sind.

Man setzte in seiner Gegenwart verschiedene frische Reben, die tiefer zu stehen kamen, als Grund war. Man hauete daher eine Vertiefung in die Steinschichte. Diese Vertiefung füllte man nicht mit der Erde aus, die oben lag, sondern man hatte eine magere feine Dammerde herbeygeführt, die ungefähr einen halben Schuh hoch unten hin gelegt wurde. In diesen Grund kam der untere Theil der Rebe zu stehen, der zuerst Wurzeln treibt. Auf die Anfrage, warum man diese Oefnung nicht von dem gewöhnlichen Grunde des Weinbergs ausfüllte, war die Antwort: daß die frischen Reben in solchem nicht so leicht Wurzeln trieben, als in dem eingelegten; sobald sie aber die ersten Wurzeln hätten, dehnten sich solche leicht in dem übrigen Grunde aus und hätten ein langjähriges gedeihliches Wachsthum.

Obschon vorstehende Untersuchung nur an verschiedenen Orten im Weinberge des Herrn Stiftsdechanten vorgenommen worden: so war es doch nicht schwer zu erkennen, daß, so weit in dieser Gegend die weiße Erde reichte, solche ganz gleichartig mit dieser sey. Alle erfragte betheuerten, daß die Güte des Weines eben so abnähme, wie die weiße Erde; und daß beyde einerley Gränzen hätten.

Die andere Lage, worin der vorzüglichste Hochheimer Wein wächst, ist zu Hochheim hinter der Kirche. Der beste Weinberg, der ungefähr 8 Morgen enthält, gehört einem zeitlichen Domdechanten zu Mainz. Auch in diesem zeigten sich Arbeitsleute, die in verschiedenem Erläuterung geben konnten. Der obere Grund in diesem Weinberge zeigte sich theils gelb, theils schwarzbraun. Man ließ graben, und theils einen, theils anderthalb Schuh tief fand sich ein gelber, weicher, zarter Thon-

mer-

mergel, der mit aufgegossener Säure ungemein stark brauſete. Um versichert zu seyn, daß dieser Thonmergel nicht nur an diesem Orte vorhanden sey, ließ ich an mehrern Orten, auch in benachbarten Weinbergen graben, es zeigte sich überall dasselbige.

Dieser Mergel macht das meiste von der über ihm gelegenen Erde aus, welche auch ihre gelbe Farbe daher hat. Ganz oben im Weinberge, nahe an der Kirche, bestand die Erde meistentheils aus einer starken Dammerde. Daselbst lag auch der Thon tiefer, und war selbst weniger gelb, als derjenige, welcher weiter unten gefunden worden.

Es verdienet noch angemerkt zu werden, daß die obere Erde in diesem Weinberge bis auf den Thon zwar feucht, aber doch im mindesten nicht schmierig war. Die Thonlage hingegen war ganz naß und schmierig; man nahm verschiedene Ballen davon. Zwischen dem eben bemeldeten Hochheimer Berge und der Kostheimer weißen Erde liegt noch ein großentheils mit Weinstöcken bepflanzter Hügel. Dieser ist eben so schön, gegen Mittag abhängiger, als die vorigen. Er ist zwar nicht so erhaben, wie der hinter der Hochheimer Kirche, jedoch viel erhabener, als die weiße Erde. Zu urtheilen ist nach dem Augenscheine, daß daselbst ein eben so guter Wein wachsen müsse, als an beyden bemeldeten Orten, die ihm zu beyden Seiten liegen. Jedoch jedermann, den ich fragte, betheuerte, daß der Wein, der an diesem Hügel wachse, zwar gut, jedoch in Vergleich mit den obenbenannten, um ein vieles schlechter sey. Zur Bestätigung dieser Nachricht diente mir noch, daß das wenigste von diesem Hügel zu Weinbergen angelegt ist, das übrige aber als Ackerland bebauet wird. Auch hier suchte ich

nach

nach, und ließ an verschiedenen Orten mehrere Schuhe tief graben; durchgehends fand ich aber nichts, als eine braune Dammerde.

Der Johannesberg ist nach dem Rüdesheimerberge der schönste, erhabenste und bestgelegenste Weinberg im Rheingaue, und der Wein, der daselbst wächst, ist wegen seiner vorzüglichen Güte berühmt. Zu diesem war ein großes Stück, von etwa einigen Morgen, frisch gerottet, das mit Reben besetzt werden sollte. Da nun wegen des Rottens noch verschiedene 2 Schuh tiefe Gräben offen waren, und der auf diesem Felde oben gelegene Grund aus dieser Tiefe gehoben war: so war es leicht, die Erde zu untersuchen. Es zeigten sich eine Menge ziemlich große Ballen oder Klumpen Schiefer, die anfänglich für gewöhnliche Erdschollen zu halten waren, besonders, weil sie zum Theil mit Erde umgeben, und zum Theile damit untermengt waren. Dieser Schiefer war gar nicht hart, und ließ sich sehr leicht zerbröckeln. Seine Farbe war nicht einerley. In einem und demselben Klumpen war ein Theil roth, der andere gelb, braun und weiß, und diese Farben wechselten oft ab. Dem Gefühle nach war solcher sehr zart, und sah ganz fett und speckartig aus; von aufgegossenen Säuren brauste solcher sehr stark. Ob schon dieser Schiefermergel auf der Oberfläche des gerotteten Feldes sich sehr häufig finden ließ, so konnte man doch, weder in den offenen Gräben, noch an andern Orten, wo gegraben wurde, eine ordentliche Schmichte davon entdecken. In den nebenhergelegenen Weinbergen war der obere Grund lehm- und thonartig, und brausete stark von den aufgegossenen Säuren.

Der Rüdesheimer Berg ist unstreitig der schönste Weinberg in der ganzen Rheingegend. Der Boden in

diesem

diesem Berge besteht zum Theil blos aus Schiefer, oder ist wenigstens meistentheils damit durchmenget. Ob dieser Schiefer vielleicht eine Aehnlichkeit mit dem auf dem Johannesberge habe, suchte man sorgfältig auf, das Gegentheil aber stellte sich ein. Auch in den kleinsten Stücken ist solcher sehr hart, und die aufgegossene Säure griff ihn im geringsten nicht an. —

Aus diesen Beobachtungen folget 1) daß die besten Rheinweine, der Rüdesheimer ausgenommen, im Mergel wachsen; 2) daß diese Mergelarten unter sich ganz verschieden sind; 3) daß die verschiedenen Rheinweine aus diesem Grunde nicht nur im Geschmack mancherley, sondern auch in Bezug auf die Gesundheit derer, die solche genießen, von verschiedener Wirkung seyn können; 4) daß es nicht von der Lage eines Weinberges allein, sondern auch von der Art des Erdreichs abhange, wenn ein Wein vor einem andern eine vorzügliche Güte erhalten soll. Nach solchen Beobachtungen ist der Nutzen des Mergels nicht geringe.

IV.

Honigwein zu machen.

Will man einen recht edlen Honigwein fabriciren, so nimmt man dazu auserlesene Honigtafeln. Es werden 24 Maas oder Kannen (zu 2 Pfund gerechnet) Wasser in einem Kessel zum Sieden angestellt, und 7 Nösel oder halbe Kannen Honig hinzugethan. Dieses wird so lange gekocht, daß nur 19 Maas oder Dresdner Kannen übrig bleiben. Der wenige Schaum wird abgenommen, und nachdem es verkühlt ist, thut man es in ein Faß von

einem

einem Viertelseymer, läßt es im Keller gähren und füllt es nach 4 bis 6 Wochen auf. Die Gährung ist unmerklich und äußert sich nur durch kleine Blasen am Rande des Fasses. Sie wird nun unterbrochen, das Trübe auf dem Boden geklärt, und alles wieder auf ein Fäßchen gebracht, dem man mit einer Muscatennuß etwas Brand-Einschlag gegeben hat. Um den Wein völlig zu klären, wird $\frac{1}{2}$ Loth klein geschnittene Hausenblase hinzugethan und das Fäßchen zugespündet. Nach 4 bis 6 Wochen wird er hell und klar seyn und man zieht ihn wieder auf ein präparirtes Fäßchen ab, darin er Jahr und Tag zugespündet liegen bleibt. Nach Belieben kann man ihn vom Fäßchen nach und nach zapfen, oder ihn auf Bouteillen ziehen und man hat einen vortreflichen Wein, den der Kenner nicht von Traubenwein unterscheiden kann. Je älter er wird, desto besser wird er. Es hängen einige ein Säckchen mit Nelken, Muscaten, Cardamomen ins Fäßchen, wodurch er freylich einen würzhaften Geschmack bekommt, aber er verliert an Heilkräften und wird ein hitziger Trank, der das Blut in Wallung setzt, wozu man nicht rathen kann.

V.

Birkenwein zu machen.

Zu 20 Berliner Quart im März gezapftes Birkenwasser, nimmt man 15 Pfund raffinirten Zucker und kocht es zusammen bis auf 2 Drittheile ein. Während des Kochens muß es wohl rein und klar abgeschöpft werden; dann gießt man es in ein recht reines hölzernes Gefäß und läßt es abkühlen. Sobald dies geschehen, gießt man 4 Kannen Rheinwein und 4 Löffel voll süßes Bier,

was

was noch nicht gegohren hat, hinzu, wirft aber zu gleicher Zeit vier in Würfel geschnittene Citronen, aus denen die Kerne heraus genommen werden, mit hinein. Dieses alles läßt man eine Nacht lang zusammen stehen; den folgenden Tag aber muß es in ein Gefäß, worin Sekt oder ein anderer süßer Wein gelegen hat, gefüllt werden, und so läßt man es an 4 Wochen still und ruhig liegen; jedoch muß es nicht eher mit einem Spunde zugemacht werden, als bis es völlig ausgegohren hat.

Wenn es so lange gelegen hat, ziehet man es auf starke schwarze Bouteillen klar ab, pfropft es fest zu und verpicht es wie den Champagnerwein. Weil aber dieser Wein bey der geringsten Wärme zu gähren anfängt, und deshalb die Bouteillen leicht zersprengt, so muß man, wenn man ihn aufbewahren will, denselben in einen kühlen Keller in Sand vergraben, von wo er nicht eher heraus genommen wird, als bis er soll getrunken werden.

Bey dem Einschenken schüttet man zuvor einen guten Theelöffel voll feinen zerstoßenen Zucker in das Glas, gießt es beynahe mit dem Wein voll, rührt es um und trinkt es aus, ehe das entstandene Schäumen ganz wieder vergeht.

VI.

Den Most zu verbessern, wenn er ein Uebermaas an wässerigen Bestandtheilen hat. (Nach Fabbroni und Hahnemann.)

Das Uebermaas des wässerigen Bestandtheils ist einer der Mängel, den man oft im Moste aus verschiedenen Ursachen antrift.

Zeigt

Zeigt das Areometer, daß der wässerige Grundtheil in allzugroßer Menge darin vorhanden ist, so denke man darauf, ihn zu verringern, da uns die Theorie sagt, daß er schädlich ist.

Die Wege sind verschieden, die sich uns darbieten, den wässerigen Theil zu vermindern; der vorzüglichste aber, oder der leichtere ist, den Most über dem Feuer abdampfen zu lassen. Der flüchtigste Theil, den der Most enthält, welcher noch nicht angefangen hat zu gähren, ist das Wasser. Setzt man nun den Most neuer Hitze aus, die über 40 Grade nach Reaumur steigt, so verliert er seinen wässerigen Theil, der in Verbindung mit der Hitzmaterie einen elastischen Zustand annimmt und wegdampft.

Setzt man dieses lange genug fort, so kann man den Most bis zum dicken Safte, bis zum Sirup bringen. Eine Menge so concentrirten Mostes zu einer ganzen Masse von der Kelter kommenden Mostes gemischt, verringert verhältnißmäßig den wässerigen Theil, welcher im letztern vorhanden war; er enthält alsdann mehr dicken Saft, und um desto kleiner wird dann nothwendig das darin vorhandene Verhältniß des Wassers.

Dies von der Theorie angegebene Hülfsmittel ist dem italiänischen Landmann nicht unbekannt; er setzt es, schon seit den ältesten Zeiten, mit gutem Erfolge in verschiedenen Gegenden in Ausübung. Maupin empfahl es den Einwohnern Frankreichs, und auch die Griechen, Ungarn und Spanier wenden es an.

Bey uns, wo es noch weit nöthiger wäre, geschiehet es nicht, und unsere Weinbauer sind zu ermuntern, dies vortrefliche Verfahren nachzuahmen. Aber gerade so, wie es hier der Verfasser sagt. Der Most

wird in kupfernen, blank gescheuerten, oder besser verzinnten Kesseln, eine geraume Zeit in der Hitze erhalten, die nie bis zum Siedepunkt steigt, sonst bekommt der Wein einen brenzlichten Geschmack und eine allzutiefe Farbe.

Verschiedentlich sind zwar die Anwendungsarten desselben, und verschiedentlich sind die Begriffe darüber, welche sich die Schriftsteller, die es empfehlen, davon machten. Es geschehe aber auf irgend eine Art, so gelangt man zu demselben Endzwecke, wenn man es nur bis zur gehörigen Maaße thut.

Einige wollen, man soll den bloßen ausgepreßten Most bis zur Verdampfung eines Zwanzigtheils sieden lassen; andere, daß man ein Drittel davon einkoche; andere, daß man die Hälfte, ja sogar bis zu zwey Dritteln verdampfe. Andere wollen, daß man den Most mit den Hülsen kochen lasse. Alle diese Arten sind gut, nur daß man in der letztern Gefahr läuft, daß die Trauben, wenn der Winzer nicht ununterbrochen Achtung giebt, sich am Boden des Kessels anhängen und verbrennen.

Was das mehrere oder wenigere Abdampfen oder Eindicken des Mostes anlangt, so ist dies alles willkührlich; die Vorschrift ist: man solle von diesem Moste ein Zehntel, ein Achtel oder ein Siebentel in das Faß thun. Man muß so viel davon hinzuthun, daß die Dicke oder specifische Schwere des Mostes um so viel zunehme als nöthig ist, je nach der Angabe des Areometers; mehr in Regenjahren und bey regnichter Weinlese; weniger aber in den trocknen Jahren, wenn man einen immer gleichen Wein haben will; mehr in den Most aus feuchten Gegenden, als in den von Bergen; mehr in den von unkräftigen Weinbeeren, weniger, wo die Trauben von mehrerer Güte und Reife waren. Man höre nicht auf,

dergleichen zuzusetzen, bis der Areometer anzeigt, daß der Most die verlangte Stärke erreicht hat.

In einigen Gegenden Spaniens kocht man den ganzen Most, den man zu Weine machen will. Die Methode, den Most in vollem Kochen abzudampfen, wie einige zu thun pflegen, ist nicht zu loben, da das Aufkochen sehr heftig auf die gewächsartigen Substanzen einwirkt, sie zusammen treibt, oder sie auch wohl gar zu einer Art von Zersetzung bringt. Vielmehr ist zu rathen, daß man die Abdampfung bey einer solchen Wärme vornehme, die zwar hinlänglich stark ist, aber die Flüssigkeit doch nicht bis zum Sieden brächte. Dies kann leicht, auch ohne Wärmemesser, selbst vom unwissendsten Landmanne ausgeführt werden, wenn er nur gehörig Acht hat, bey jedem Male, als der Most ins Kochen kommen will, frischen Most in den Kessel zu gießen.

Es ist nur allzubekannt, daß der zum Abdunsten bestimmte Most auch nicht in die kleinste Gährungsbewegung gerathen seyn dürfe; daher kann es nicht oft genug angerathen werden, daß man ihn sogleich, wenn er aus den Trauben gekeltert worden, in den Kessel bringe. Thut man dieses nicht, so wird man statt einen süßen zuckerreichen Saft, wie sichs gehöret, zu haben, einen sauern Syrup bekommen, welches eine schlechte Verbesserung des Weins abgiebt, ihm eine Herbigkeit beybringt, und ihn dahin bringt, bald umzuschlagen.

Es ist bekannt, daß der Most ein Uebermaas an Säure, d. i. eine feine Säure enthält, daher man nicht unterlassen kann, diejenigen, die es nicht wissen, zu benachrichtigen, daß diese Säure das Kupfer auflöset, und dasjenige damit bildet, was man Grünspan nennt. Es ist daher die Warnung zu ertheilen, daß man wohl Acht habe, wenn man den Most in den Kessel zum Sieden

ein-

einbringt, daß letzterer vollkommen verzinnt sey, sonst löset die Säure des Mostes das Kupfer auf, und bringt dem Weine einen garstigen, widrigen Geschmack bey, macht ihn auch wohl für die Gesundheit desjenigen gefährlich, der ihn trinkt.

Die Kessel müssen also verzinnt und glatt gescheuert seyn. Was aber ihre Gestalt anlangt, so werden diejenigen die meiste Ersparung der Feuerung geben, welche am größten sind; der Most wird am geschwindesten verdampfen, wenn sie weit, flach, und nicht mit hohlen, sondern geraden Boden versehen sind.

VII.

Den Most zu verbessern, wenn er ein Uebermaas an Säure hat. (Nach ebendenselben).

Wenn man den Most kostet und befindet, daß er mehr als gewöhnlich sauer ist, so nimmt man, um sich noch gewisser zu überzeugen, ein Stückchen mit Lackmus blau gefärbtes Papier, und taucht es in den Most. Wird das Papier roth, so ist der Ueberschuß an Säure erwiesen. Man thut zu einer kleinen Quantität Most so lange Pottasche, Sodasalz, oder gepulverten Kalk, bis das blaue Papier nicht mehr geröthet wird, wodurch man berechnen kann, ob viel oder wenig freye Säure vorhanden ist. Findet man so viel davon, daß man es für gut hält, diese Säure zu mäßigen, so kann man zu demselben Mittel seine Zuflucht nehmen, welches man zur Ausfindigmachung derselben gebraucht hat. Man kann nämlich eine Menge reinen gepulverten Kalk in den Most werfen, so viel als nöthig ist, um das Uebermaas an Säure hinwegzunehmen. Man kann auch gepulverten

Mar-

Marmor, oder Kalkstein, oder Gewächslaugensalz dazu anwenden. Kalkstein oder Marmorpulver ist vorzuziehen, da diese Erde der Säure des Mostes, welche theils aus Agrest (Zitronensäure,) theils aus Weinstein besteht, widersteht, und in beyden Fällen als ein unauflösliches Pulver zu Boden fällt.

Es ist nöthig, daß, wenn man einen solchen Fehler an dem Moste entdeckt, man ihn, wenn er eingedicket worden ist, verkalten lasse, da er dann seinen Weinstein an die Wände des Kessels anlegen, folglich von seiner Säure verlieren wird.

Diese genannten Substanzen verbessern den Fehler der allzugroßen Säure im Weine, da sie solche hinwegnehmen: dies kann man aber auch, wenn man will, durch einen andern Zusatz verbessern.

Die Theorie lehrt, daß die freye Säure ein sehr nöthiger Grundtheil im Moste ist, da sie das Erregungswerkzeug der Gährung ausmacht. Wenn sie aber im Uebermaaße ist, dann ist sie blos schädlich. Die Theorie lehrt ferner, daß die Substanz, gegen welche der saure Grundtheil seine Wirkung ausübt, der zuckerhafte Theil ist, und daß sich blos in Beziehung auf die Menge des letztern sagen lasse, ob die Säure im Uebermaaße sey, oder nicht.

Diesen Gründen zufolge, braucht man die nützliche Säure nicht wegzunehmen, sondern man kann den Zuckerstoff vermehren.

Daher wird es in diesem Falle, wenn man die Winke der Theorie auf die Praxis anwenden will, gut seyn, in den Most entweder ganz eingedickten Mostsaft, der seines Weinsteins beraubt worden ist, oder Honig, oder besser noch, Mehlzucker (Mascovade) zu schütten.

Auf

Auf diese Art erlangt man zwey Vortheile zugleich; vermindert um eben so viel den wässerigen Theil, und benutzt die, außer diesem Handgriffe schädliche Säure, indem man ihr eine Substanz vorlegt, auf die sie wirken kann. Es entsteht hieraus der Vortheil, daß der Most mit diesen beyden kräftigen Bestandtheilen mehr bereichert, und in dem daraus entstehenden Weine mehr Geist hervorgebracht wird. Nur in diesem Falle würde anzurathen seyn, den Most über Feuer kochen zu lassen, weil durchs Kochen noch eine Menge Säure in demselben fortgetrieben wird.

Es ist bekannt, daß schon die Alten zu diesem Hülfsmittel, vielleicht in einem ähnlichen Falle, ihre Zuflucht nahmen, da man ausdrücklich weiß, daß sie ein Zehntel Honig in den Most thaten, wenn er sich gesetzt hatte, und ihn dann in Schläuche, oder mit Gips überzogene Gefäße füllten. Dies nannten sie ihren Honigwein. Hiermit halfen sie aber auch dem Weine.

Zu erinnern ist noch, daß unter allen Methoden, den Zuckerstoff im Weine der Säure wegen zu vermehren, die Anwendung des Honigs nicht die beste ist, da der Wein einige Zeit über Geschmack und Geruch vom Honige behält. Hiervon bleibt noch selbst in demjenigen Weine etwas zurück, der aus einem Moste bereitet war, dem man Honig zugesetzt hatte; der Honig müßte denn darin in der kleinsten Menge vorhanden, und die Gährung äußerst heftig gewesen seyn.

Wenn man weder völlig, noch auch immer das Verfahren billigen darf, bey dem der Weinbauer, die oben aufschwimmenden Trestern mehrere Male zum Niedersinken bringt, so hat man es ganz und gar bey demjenigen Moste zu vermeiden, an welchem man den Fehler einer allzugroßen Säure wahrnimmt.

Die

Die oben aufschwimmenden Hülsen sind immer säuerlich, da die große Fläche, die sie der Luft zukehren, ihr Säuerlichwerden beschleuniget. Wenn man nun die Trestern wieder zu dem Weine bringt, so bringt man eine neue Menge Säure zu demselben, da man doch Mittel anwendet, sie zu vermindern.

Davanzati bemerkt diesen Umstand sehr wohl, und zieht gleiche Folgerungen daraus. Die Säuerlichkeit, sprichter, welche die Trestern oben auftreibt, bringt sie zum Schäumen, und giebt dem Weine den Stich, da doch der Weinbauer, welcher seinen neuen Wein vom Fasse zu verkaufen pflegt, nicht Säuerlichkeit, sondern Geistigkeit in demselben wünscht. Hiewider kann man kein besseres Mittel finden, als dasjenige, welches Bertholon angiebt, nämlich, daß man auf das Faß einen durchlöcherten Deckel machen läßt, durch den man etliche Finger tief, unter die Oberfläche, die Flüssigkeit der Trestern bringen, und sie daselbst immer untergetaucht erhalten kann.

Wenn die Trestern dazu beytragen, dem Weine Geschmack und Farbe zu geben, so kann man zu dieser Absicht nichts bessers thun, als sie darin zu erhalten, ohne sie auf jene Art darunter zu bringen. Wollte man glauben, daß, wenn sie so auf der Oberfläche schwimmen, sie die Verdunstung des Geistes verhinderten, so ist dieß ziemlich weit von der Wahrheit entfernt.

VIII.

Den Most zu verbessern, wenn er einen Mangel an Säure hat. (Nach Fabbroni und Hahnemann.)

Es ist ein wünschenswerther Mangel in der Traube, wenn es ihr an Säure gebricht. Demungeachtet aber, da ein übermäßig süßer Most lange Zeit braucht, ehe er sich zur Gährung entschließt, und wenn er von kühler Witterung ergriffen wird, entweder nicht zur Gährung kömmt, oder zu gähren aufhört, und daher entweder in Gefahr geräth, schimmlicht zu werden, oder einen allzusüßen Wein liefert, der nicht nach jedermanns Geschmack wäre, so ist es gut, ein Hülfsmittel gegen diesen Fehler anzubringen, und dieses kann jedem leicht einfallen. Der Zusatz irgend einer Säure thut dieß, aber eine noch bessere Wirkung bringt eine Gewächssäure hervor, vor allem andern aber der Weinstein.

Die Aquavitbrenner, welche den Geist nicht nur aus Weine, sondern auch aus allen andern Substanzen ziehen, welche fähig sind, in weinichte Gährung zu gerathen, wissen, wie langsam und über alle Maße träge zuweilen die Gährung der Birnen und Aepfel vor sich geht, ihrer übermäßigen Süßigkeit wegen. Sie wissen, daß durch den Zusatz einer Abkochung des rohen Weinsteins zu diesem Fruchtmoste die Gährung erwecket und beschleuniget wird.

Es ist bekannt, daß in den Käumen besonders viel zusammenziehende Weinsteinsäure vorhanden ist. Wohlbedächtig giebt daher Davanzati den Rath, dergleichen zu dem Moste zu mischen, wenn seine Süßigkeit übermäßig ist. Eben so klüglich ist sein zweyter Rath,

den er in dergleichen Fällen giebt, man solle nämlich den Most noch ganz trübe in das Faß füllen, denn hierdurch bringt man in die Gefäße eine Menge Hefen, welche größtentheils aus Weinstein bestehen, in welchem die Säure vorsticht, die man nöthig hat.

IX.

Den Most auf Weinstein zu untersuchen.

(Nach ebendenselben.)

Man nimmt ein bekanntes Gewicht Most, seihet solches durch Fließpapier, dünstet ihn in einem gläsernen Gefäße bis zur Hälfte in der Hitze ab, und läßt ihn sodann allmählig erkalten. Man wird auf dem Boden ein Salz finden, welches der Weinstein ist, den man auf Fließpapier zum Trocknen bringt. Die mehr oder minder geringe Quantität zeigt die verhältnißmäßige Menge im Moste an.

X.

Den Most zu verbessern, wenn er ein Uebermaß an Weinstein hat. (Nach ebendenselben.)

Wenn man durch die angegebene Methode ausgefunden hat, daß der Most eine übermäßige Menge Weinstein enthält, so ist zur Verminderung desselben anzurathen, dem Moste Zucker, Honig oder Syrup, oder noch besser einen eingedickten, und schon mittelst der Krystallisation beym Erkalten von seinem Weinstein befreyeten Mostsaft hinzuzusetzen.

In einigen Gegenden von Spanien bedienen sich die Landleute folgender Methode. Zuerst lassen sie den Most abdunsten und setzen dann vier oder fünf Procent frischen Gips hinzu. Vielleicht wissen sie den Grund und die Wirkung nicht, sie gelangen aber doch durch dieses Mittel dahin, nicht nur die Menge des Wassers zu verringern, sondern auch den Weinstein, der in ihrem Moste vorhanden ist, zu vermindern.

Jedermann weiß, daß der Gips sehr begierig das Wasser an sich zieht.

Der Gips ist nämlich ein Mittelsalz, welches aus Vitriolsäure und Kalkerde bestehet; der Weinstein aber ist ein Mittelsalz, welches aus Gewächslaugensalz, mit überschüssiger Weinsteinsäure verbunden, bestehet.

Nun hat aber die Weinsteinsäure eine besondere Verwandtschaft mit der Kalkerde, die Vitriolsäure aber hat noch größeres Verlangen nach dem Laugensalze, als nach der Kalkerde. Daher muß es nothwendig geschehen, daß, wenn der (aus Vitriolsäure und Kalkerde bestehende) Gips und der (aus Laugensalz und Weinsteinsäure zusammengesetzte) Weinstein sich zusammen in einer Flüssigkeit befindet, sie sich nothwendig zersetzen müssen; es muß ein Weinsteinselenit und Vitriolweinstein daraus entstehen.

Hieraus erfolgt, daß die wechselseitige Zersetzung unvermeidlich ist, und daß dadurch eine Menge Weinstein, die mit der des Gipses im Verhältniß stehet, zerstöret werde.

XI.

Den Most zu verbessern, wenn er einen Mangel an gewächsartigem thierischen Stoffe (Kleber) hat. (Nach ebendenselben.)

Da es sich ereignen kann, daß die Gährung des Mostes nur zaudernd und träge vor sich gienge, nicht wegen Mangel an Wärme, oder der Säure, sondern aus Mangel der vegetabilischen thierischen Substanz, welche die Flüssigkeit zu einer schnellen Gährung bestimmt, es aber Umstände geben kann, wo doch eine dergleichen Zögerung schädlich seyn könnte, so muß man eine Menge aus anderm gährenden Weine herausgestoßenen Schaum bey der Hand haben, oder solchen, den ein eben gährender Most auswirft.

In diesem Schaume befindet sich reichlich jener gewächsartige thierische Stoff eben in Auflösung; er besitzt eine vorzügliche Gährung erregende Eigenschaft, und seine Wirkung ist schnell und lebhaft. Derjenige Most also, der blos dieses Mangels wegen still und ruhig bleibt, wird nun gar bald in Gährungsbewegung gerathen. Hat man diese Materie nicht vorräthig, so kann man statt derselben sogleich die nöthige Menge des gewächsartigen thierischen Stoffes aus dem Mehle abscheiden, welches sehr leicht geschieht. Man hat nichts weiter zu thun nöthig, als einen derben Teig zu verfertigen, wie man zum Brode bereitet, und diesen hernach mit Flußwasser so lange zu waschen, bis letzteres nicht mehr weiß davon wird. Der zähe und klebrigte Theil, der in den Händen bleibt, ist die gesuchte gewächsartige thierische Substanz, die man zum Moste setzt.

Will man aber auch diese Mühe ersparen, so nehme man statt dessen Sauerteig, oder selbst Brod, von dem

dem es schon bekannt ist, daß es die Fähigkeit besitzt, ungefähr dieselbe Wirkung hervorzubringen.

Demachy sagt, daß man einen guten Wein bekomme, wenn man eine Metze zerstoßene Wacholderbeeren eine halbe Stunde lang in 40 Pfund Wasser koche, das Dekokt dann in ein Fäßchen thue, worein noch ein Drittel mehr hineingeht, und dann fünf Pfund vorher getrocknetes und gröblich zerriebenes Roggenbrod, nebst einem bis zwey Pfund Zucker und etwas Gewürze hinzusetze. Nach ungefähr einem Monathe ist die Flüssigkeit in einen Wein von lieblichem Geschmacke verwandelt.

XII.

Bewährte Methode, trüben, zähen Wein abzuklären.

Herr D. Laubender giebt in den ökonom. Heften (B. 18. S. 148.) folgende Methode an, die er aus Erfahrung als bewährt empfiehlt. Er sagt: Ich lernte sie von einem Manne kennen, der mit selbiger allein seinen Reichthum begründete, indem sein auf solche Weise behandelter Wein von den Weinkäufern den allgemeinsten Vorzug gewonnen hatte, ja der junge Wein an seiner Beschaffenheit so viel gewann, daß man immer glaubte, er sey ein Jahr älter, als er wirklich war.

Zu dem Ende sammelte er auf dem Felde alle sogenannte Feuersteine. Waren sie zu groß, als daß sie bequem durch das Spundloch des Fasses eingebracht werden konnten, so zerschlug er sie. Und nun nahm er eine große Kohlpfanne mit guten, glühenden Kohlen, legte die Steine hinein, um sie ganz glühend zu machen. Wa-

ren sie dieß, so ließ er einen um den andern in das Spundloch in das mit Wein gefüllte Faß fallen. Die Quantität stand mit der Menge und Beschaffenheit des Weins in Verhältniß; je mehr Wein und je trüber derselbe war, desto mehr Steine wurden genommen. Diese Steine blieben nun auf 6 Wochen in dem Fasse liegen, worauf er abgelassen, oder erst probiert wurde, ob er rein und ganz goldfarbig sey. War er das nicht, so wurde das Verfahren mit Steinen erneuert. Zu merken ist, daß dieser Mann dieses Verfahren nicht bey dem trüben Weine allein anwendete, sondern bey jedem Weine überhaupt, der jung war und also noch viele Hefen in seiner Mischung hatte. Die Eigenschaften, die der Wein dadurch erhielt, waren, daß er milder, geistiger, geschmackvoller, älter an Farbe u. s. w. war; mit einem Worte, daß der Wein dadurch die Güte erhielt, als sey er um ein Jahr älter. Wurde er abgelassen und das Faß gereiniget, so lagen die Steine in der Mitte des Fasses mit einem zähen dicken Schleime bedeckt, der nicht ganz mit den gewöhnlichen Hefen übereinkam, zum vollen Beweiß, daß die Steine in ihrer Glühhitze in doppelter Hinsicht wirksam seyn müssen. Man könnte daher diese Methode auch die Methode den Wein zu verjähren nennen.

XIII.

Von der Behandlung der Weine in Fässern.
(Nach Chaptal.)

Wenn der Wein ins Faß gefüllt wird, so hat er noch nicht den letzten Grad seiner Ausarbeitung erhalten. Er ist trübe und gährt noch fort. Da aber diese Bewe-

gung

gung weniger heftig ist, so wird diese Periode die unmerkliche Gährung genannt.

So wie man den Wein in die Fässer füllt, hört man ein schwaches fortdauerndes Gezische, das durch Bläschen von kohlenstoffsaurem Gas bewirkt wird, welches aus allen Theilen der Flüssigkeit entweicht. Es entstehet an der Oberfläche ein Schaum, welcher durch das Spundloch abläuft, weßwegen das Faß auch immer sorgfältig voll erhalten werden muß, damit der Wein sich reinigen könne. Anfänglich darf man in das Spundloch nur ein Blatt stecken oder einen Ziegelstein darauf legen.

So wie sich die Gährung vermindert, so setzt sich auch die Flüssigkeit. Hierauf muß man wohl Acht haben, und aufs neue wieder Wein zugießen, um das Faß beständig voll zu erhalten, dieß heißt man das Auffüllen. In einigen Ländern füllt man im ersten Monate alle Tage auf; im zweyten alle 4 Tage und dann alle 8 Tage bis zum Ablassen desselben. So verfährt man unter andern mit dem treflichen Hermitage-Wein.

In Champagne läßt man die blaßrothen Weine (vins gris) zehn bis zwölf Tage in den Fässern gähren, und wenn sie keine Blasen mehr aufwerfen, so spündet man die Fässer zu, läßt aber doch ein Luftloch zur Seite, das man Broquoleur nennt. Dieses wird 8 bis 10 Tage nachher durch einen hölzernen Zapfen verstopft, den man aber nach Belieben ausziehen kann.

Man muß die Fässer, nachdem sie zugespündet sind, im ersten Monate alle 8 Tage auffüllen, dann einen oder zwey Monate lang alle vierzehn Tage, und in der Folge beständig alle zwey Monate. Wenn die Weine nicht genug Körper haben, wenn sie zu sauer sind, wie in kalten und feuchten Jahrgängen, oder wenn sie zu süß und dick

sind,

sind, welches in heißen und trocknen Jahren geschieht, so rollt man die Fässer 25 Tage nach dem Herbste 5 oder 6 mal herum, um die Hefen mit dem Weine wohl zu vermengen, und wiederholt dieses einen Monat hindurch alle 8 Tage; dies Verfahren verbessert den Wein.

Die Gährung der Champagner Weine, die man mousirend haben will, muß lange fortdauern. Man glaubt, daß sie beständig fortgähren können, wenn man sie vom Herbste an bis zum Maimonat auf Bouteillen füllt. Je früher dieß geschieht, desto stärker mousiren sie. Auch versichert man, daß sie jederzeit gähren, wenn sie zwischen dem 10. und 11. März auf Bouteillen gefüllt werden.

Der Wein fängt erst 6 Wochen, nachdem er auf Bouteillen gezogen ist, an zu mousiren. Der Wein von Gebürgen mousirt stärker, als der an Flüssen gewachsene. Wird der Wein erst im Juni oder Juli auf Bouteillen gefüllt, so mousirt er nur schwach, und wann dieß erst im folgenden October oder November geschieht, gar nicht.

In Burgund spündet man das Faß zu, so bald als die Gährung nachläßt und bohrt in der Nähe des Spundes ein kleines Loch hinein, das man mit einem hölzernen Nagel, den man Faucet nennt, verschließt. Es wird solches von Zeit zu Zeit geöffnet, um das übrige Gas herauszulassen. In den Gegenden von Bourdeaux fängt man an, den Wein acht bis zehn Tage, nachdem man ihn aufs Faß gefüllt hat, aufzufüllen. Einen Monat darauf spündet man das Faß zu, und füllt es alle 8 Tage auf. Im Anfange wird der Spund nur schwach eingesetzt, nach und nach kann man ihn aber ohne Gefahr fester einschlagen.

Man läßt daselbst die weissen Weine gegen die Mitte des Decembers ab und schwefelt sie. Sie erfordern eine sorgfältigere Behandlung als die rothen, weil sie mehr Hefen haben und daher leichter schwer werden. Die rothen Weine zieht man erst gegen den Märzmonat ab. Sie werden leichter sauer als die weissen; daher muß man sie auch in kühlere Keller legen.

Einige kehren nach dem zweyten Ablasse die Fässer so um, daß der Spund an die Seite kömmt, wodurch dieselben gleichsam hermetisch geschlossen und nicht brauchen aufgefüllt zu werden, indem so nichts durch die Verdunstung verlohren geht. Sie lassen auch die Weine bey diesem Verfahren alle Jahre nur einmal ab, bis sie solche für vollkommen trinkbar halten. Im Ganzen sind die Verfahrungsarten fast aller Orten die nämlichen, und es wäre daher überflüssig, hier mehr darüber zu sagen.

Wenn die Gährung vorüber und die Flüssigkeit zur völligen Ruhe gekommen ist, so ist der Wein fertig. Allein er bekommt noch eine neue Eigenschaft durch das Aufklären. Er wird nämlich dadurch gegen die Gefahr des Umschlagens gesichert.

Dieses Abklären geschieht durch Zeit und Ruhe von selbst. Es bildet sich am Boden und an den Wänden der Fässer nach und nach ein Absatz, wodurch der Wein von allem dem befreit wird, was darinn nicht vollkommen aufgelöst, oder in zu großer Menge vorhanden ist. Man nennt dieses die Hefen, welche aus einem unordentlichen Gemenge von Weinstein, einem der Fiber ähnlichen Stoffe, und dem Farbenstoffe bestehen.

Indessen können diese Körper, wenn sie sich gleich aus dem Weine niedergeschlagen haben, bey einer starken

Bewegung, oder bey Veränderung der Temperatur u. s. w. doch sich wieder damit vermengen, und nicht nur der Güte desselben dadurch schaden, indem sie ihn trüben, sondern sie können auch solchem sogar zu einer neuen Gährung Veranlassung geben, welche fähig ist, ihn in Essig umzuwandeln. Um nun diesem vorzubeugen, läßt man den Wein zu einer gewissen Zeit ab, sondert alle niedergeschlagene Hefen sorgfältig davon, und befreit ihn durch einfache Verfahrungsarten, die nachher angegeben werden sollen, von allem, was er noch in einer unvollkommenen Auflösung enthält. So reiniget man ihn, macht ihn helle und nimmt alles weg, was Gelegenheit zur Essiggährung geben könnte.

Die ganze Erhaltung der Weine beruht auf dem Schwefeln und Abklären.

1) Vom Schwefeln des Weins.

1) Den Wein schwefeln oder aufbrennen (muter) heißt, denselben mit einem schwefligten Dampfe imprägniren, den man durch das Verbrennen der Schwefelschnitten erhält.

Diese Schwefelschnitten werden auf eine sehr verschiedene Art bereitet. Einige mengen Gewürze unter den Schwefel, wie z. B. Pulver von Gewürznelken, Zimmet, Ingwer, Blüthen von Thymian, Lavendel, Majoran, Violenwurzel u. s. w., und schmelzen dieses Gewürze in einem Hafen bey gelindem Feuer. In diese geschmolzene Masse taucht man nun Streifen von Leinewand und verbrennt solche alsdann in den Fässern.

Andere bedienen sich hiezu des Schwefels allein. Auch die Art, wie man die Fässer einbrennt, ist sehr verschieden. Oft hängt man am Ende eines Eisendraths

eine

eine Schwefelschnitte auf, zündet sie an und taucht sie in das Faß, welches hierauf leicht verstopft wird. Die innere Luft wird nun ausgedehnt und durch das schweflichtsaure Gas mit einem Gezische fortgejagt. Es werden in einem Fasse zwey bis drey solcher Schnitten verbrennt, mehr oder weniger, bis man glaubt, daß es genug sey. Nach geendigtem Verbrennen sind die Wände des Fasses von innen sauer, und nun füllt man den Wein hinein.

In andern Gegenden gießt man zwey bis drey Wasser-Eimer voll Wein in ein gutes Faß, verbrennt eine Schwefelschnitte darin, spündet es hernach zu, und rollt es stark hin und her. Hierauf läßt man es einige Stunden ruhig liegen, öffnet es alsdann wieder, schüttet frischen Wein hinzu, verbrennt wieder eine Schwefelschnitte und wiederholt dieses so oft, bis das Faß voll ist. Diese Verfahrungsart ist unter andern zu Bordeaux üblich.

In der Gegend von Marseille und in der Nachbarschaft von Cette in Languedoc beveitet man aus weissen Trauben die sogenannten stummen oder verhaltenen Weine (vins muets), die zum Schwefeln der andern Weine gebraucht werden.

Man tritt und keltert nämlich die Trauben und seihet den Most durch, ehe er in Gährung kommen kann. Dann füllt man mit demselben die Fässer bis auf den vierten Theil an, verbrennt über dem Weine im Fasse einige Schwefelschnitte, spündet es zu, und rollt dasselbe so lange stark hin und her, bis bey Eröffnung des Spundlochs kein Gas mehr entweicht. Dann gießt man wieder Wein hinzu und verfährt wie zuvor, und so lange, bis das Faß voll ist. Dieser Wein kömmt nie

in

in Gährung, daher heißt man ihn stummen Wein (vin muet.)

Er hat einen süßlichen Geschmack, einen starken Geruch nach Schwefel, und wird zur Vermischung mit andern weissen Weinen gebraucht. Man gießt nämlich zwey bis drey Bouteillen auf ein Faß, und diese Vermischung ersetzt das Schwefeln.

Das Aufbrennen trübt im Anfange den Wein und verdirbt seine Farbe; diese stellt sich aber bald wieder her, und auch der Wein hellt sich auf. Diese Operation macht den rothen Wein etwas bläßer. Das Schwefeln gewährt übrigens den wichtigen Vortheil, daß es die Essiggährung verhindert. Es ist die Erklärung dieser Wirkung schwer, und es scheint mir, als könne man sie nur dann begreifen, wenn man sie aus folgenden zwey Gesichtspunkten betrachtet.

1) Man verjagt vermittelst des schwefelsauern Gases die atmosphärische Luft, welche sich sonst mit dem Weine mischen, und zu einer sauren Gährung Veranlassung geben würde.

2) Man erzeugt dadurch etwas von einer starken Säure, welche die schwächere unterdrückt, beherrscht und sich deren Entwickelung widersetzt.

Die Alten bereiteten einen Kitt aus Pech, $\frac{1}{50}$ Wachs, ein wenig Salz und Weyhrauch, den sie in den Fässern verbrannten, und nannten diese Operation picare dolia, die Weine aber selbst: vina picata. Schon Plutarch und Hippokrates reden von diesen Weinen. Es war vielleicht deswegen von den Alten die Pechtanne dem Bachus geweiht. Auch giebt man noch heutiges Tages dem schwachen rothen Weine dadurch einen angenehmen

Ge-

Geruch, daß man ihn auf einer Lage von fichtenen Hobelspähnen eine Zeitlang liegen läßt.

Baccius ist der Meynung, daß man die Fässer in den Hundstagen mit Harz überziehen soll.

2) Vom Abklären der Weine.

Außer dem Schwefeln giebt es noch eine andere eben so nothwendige Operation in Absicht der Weine, nämlich das Abklären (Klären, Schönen) derselben. Es besteht dieses zuvörderst darin, den Wein von den Hefen abzulassen, und ihn alsdann von den fremden Theilen, die noch in ihm schweben, oder schwach damit vermischt sind, frey zu machen, so daß er nur die geistigen, und dem Verderben nicht unterworfenen Theile behält. Diese Behandlung muß mit vieler Sorgfalt noch vor dem Schwefeln geschehen.

Das erste Geschäft heißt das Ablassen des Weins, oder das Abziehen von den Hefen. In einigen Weinländern beobachtet man für das Ablassen der Weine eine bestimmte Jahrszeit, und es gründet sich diese Gewohnheit wahrscheinlich auf beständige und achtungswürdige Beobachtungen von Jahrhunderten. So läßt man auf der Hermitage den Wein immer im März und September ab. In Champagne aber in der Mitte des Octobers, in der Mitte des Februars und gegen Ende des Märzes.

Man wählt für dieses Geschäft jederzeit eine trockne und kühle Witterung, weil sich alsdann die Weine am besten dazu schicken. Bey feuchtem Wetter und Südwind trüben sich dieselben etwas, und man muß sie daher zu einer solchen Zeit nicht ablassen.

Baccius, der viele gute Vorschriften hierüber gegeben hat, rathet an, die schwachen Weine, das heißt solche, die in fettem und bedecktem Boden gewachsen sind, gegen Weyhnachten, die Weine von mittlerer Güte im Frühjahr, und die edelsten im Sommer abzulassen. Immer soll aber das Ablassen nur dann geschehen, wann der Nordwind weht; auch bemerkt er außerdem, daß ein Wein, der im Vollmond abgelassen wird, leicht zu Essig werde.

Nimmt man nur einige Rücksicht auf die Wirkung, welche die atmosphärische Luft auf die Weine hat, so sieht man leicht ein, daß die Art und Weise des Ablassens nicht gleichgültig seyn könne. Denn geschieht solches durch den Hahn, welchen man gewöhnlich viele Zolle hoch über dem Boden einsetzt, so wird der Wein mit Luft erfüllt, und die Hefen in Bewegung gesetzt, wodurch der Wein dann eine Neigung zum Sauerwerden bekömmt.

Man zieht den Wein daher besser durch einen Heber ab; denn die Bewegung dabey ist sanfter, und man kann ihn so bis zu einer beliebigen Tiefe ablassen, ohne die Hefen im geringsten aufzurühren. Am besten aber geschieht das Ablassen durch eine Art von Pumpe, wie in Champagne und in andern Weingegenden.

Man bedient sich hiezu lederner Schläuche, die 4 bis 6 Fuß lang sind, und etwa zwey Zolle im Durchmesser haben. An dem Ende derselben bringt man neun bis zehn lange hölzerne Röhren an, die in ihrer Weite nach und nach abnehmen. Man verbindet solche durch starken Bindfaden sehr fest mit den ledernen Schläuchen, nimmt hierauf den Zapfen von dem Fasse, das man füllen will, heraus, und steckt das eine Ende des Schlauchs fest in die Oefnung hinein. Man bringt zwey bis drey Zolle

vom Boden des Fasses, welches man ausfüllen will, einen großen Hahn an, und befestigt an demselben das andere Ende.

Durch diese Einrichtung wird sich beym Oeffnen des Hahns das volle Faß von selbst etwa bis zur Hälfte in das andere ausleeren; den Rest bringt man dann durch folgendes einfache Mittel gleichfalls herüber. Man hat nämlich Blasbälge, die mit Inbegriff der Handhabe etwa zwey Fuß lang und zehn Zoll breit sind. Der Blasbalg treibt die Luft durch eine Oeffnung, die vorne an demselben angebracht ist, heraus. Ein kleines ledernes Ventil verhindert es, daß die Luft bey der Wiedereröffnung das Blasebalgs nicht zurück gehen kann. Am vordern Ende desselben befindet sich eine hölzerne senkrechte Röhre, um dadurch die Luft abwärts zu leiten. Dieses Rohr wird durchs Spundloch ins Faß gesteckt, und dann der Blasebalg in Bewegung gesetzt. Nun bewirkt die Luft auf den Wein einen solchen Druck, wodurch derselbe genöthiget wird, ins andere Faß überzugehen. Sobald man ein Zischen an dem Hahne hört, so ist dieses ein Zeichen, daß der Wein hinüber ist, und man muß den Hahn schnell zuschließen.

Man bedient sich auch blecherner Trichter, deren Röhren wenigstens 18 Zoll lang sind, damit sie bis an die Flüssigkeit gehen und solche in Bewegung setzen.

Das Ablassen der Weine trennt zwar einen Theil der Unreinigkeiten von ihnen, und entfernt daher auch einige Ursachen ihres Verderbens; aber es bleiben noch immer einige Unreinigkeiten zurück, die man nur durch das sogenannte Schönen (collage) wegschaffen kann. Man bedient sich hiezu fast immer der Hausenblase und zwar folgendermaßen: Man dreht die Hausenblase auf, schnei-

det sie in kleine Stückchen, und erweicht solche in etwas Wein; sie schwellt auf, wird weich, und es entsteht daraus eine zähe, klebrichte Flüssigkeit, die man in den Wein schüttet, denselben alsdann stark herumrührt, und endlich ruhen läßt. Manchmal peitscht man auch wohl den Wein, worin man die Hausenblase aufgelößt hat, mit kleinen Ruthen und verursacht dadurch einen starken Schaum, welcher dann sorgfältig weggenommen wird. In allen Fällen verbreitet sich indessen die klebrichte Hausenblasen-Auflösung mit den übrigen fremden Stoffen, und schlägt sich mit denselben nieder. Ist dieses geschehen, so läßt man den Wein ab.

In heißen Ländern fürchtet man sich vor dem Gebrauche der Hausenblase und gebraucht im Sommer dafür das Eyweiß. Für ein halb Muid (144 Bouteillen) ist das Weisse von zehn bis zwölf Eyern hinreichend. Man peitscht das Eyweiß zuerst mit etwas Wein zu einem Schaume, mischt diesen nachher zu dem abzuklärenden Weine, und peitscht nun die ganze Masse eben so sorgfältig. Man kann indessen statt Hausenblase auch wohl das arabische Gummi gebrauchen. Zu 400 Kannen (Pots) sind 2 Unzen davon hinlänglich. Dieses wird als ein feines Pulver in den Wein geworfen, und solcher alsdann wohl herumgerührt. Das Ablassen der Weine darf nicht eher geschehen, als bis sie ausgegohren haben. Ist der Wein noch herb und rauh, so muß man ihn noch auf den Hefen stehen und die zweyte Gährung machen lassen. Er wird dann nicht vor der Mitte des Mays abgelassen; man kann ihn auch wohl bis gegen Ende des Junius unabgezogen liegen lassen, wenn er noch herb seyn sollte. Es giebt zuweilen Fälle, wo man genöthiget ist, den Wein aufs neue auf die Hefen zu bringen und ihn mit denselben stark zu vermengen, um ihn dadurch nochmals zu seiner Verbesserung gähren zu lassen.

Miller giebt folgendes Verfahren an, um die spanischen Weine, wenn sie durch die Hefen trübe sind, wieder klar zu machen.

Man nimmt das Weisse von Eyern und Salzwasser, gießt es in ein schickliches Gefäß, schäumt den entstehenden Schaum ab, und gießt dieß Gemisch in das Faß, woraus vorher ein Theil des Weins abgelassen worden. Nach zwey oder drey Tagen wird der Wein helle und angenehm von Geschmack. Man läßt ihn noch acht Tage ruhen und zieht ihn dann ab.

Um einen Schieler-Wein (vin clairel, blaßrothen Wein) der durch schwimmende Hefen verdorben ist, wieder zu verbessern, nimmt man zwey Pfund calcinirte und gepulverte Kieselsteine, das Weisse von 10 bis 12 Eyern, und eine Hand voll Salz, schlägt alles mit 8 Bouteillen Wein zu Schaum, gießt es hierauf in ein Faß und zieht den Wein nach zwey oder drey Tagen ab.

Zuweilen nimmt man auch wohl Stärke, Reiß, Milch und andere Dinge, die mehr oder weniger fähig sind, die Stoffe, welche den Wein trüben, einzuwickeln.

Auch werden Weine zuweilen dadurch abgeklärt, oder in Absicht ihres Geschmacks verbessert, indem man sie über Spähne von Buchenholz, was vorher abgeschält, in Wasser gekocht, und dann an der Sonne oder im Ofen getrocknet worden, digeriren läßt. Der vierte Theil eines Scheffels (Boisseau) von solchen Spähnen ist für ein Muid (288 Bout.) Wein hinlänglich. Sie erregen in demselben eine schwache Gährung, wodurch er nach 24 Stunden helle wird.

Die Kunst, die Weine zu mischen und so einen durch den andern zu verbessern, dem schwächern mehr Körper,

dem

dem weniger gefärbten mehr Farbe, dem, der gar keinen oder einen schlechten Geruch hat, einen angenehmen zu verschaffen, diese Kunst läßt sich nicht wohl beschreiben. Es kommt hier alles auf Geschmack, Auge und Geruch an. Man muß deshalb die sehr veränderliche Natur der zu gebrauchenden Substanzen kennen. Wir wollen indessen hier nur dieses bemerken, daß in der wissenschaftlichen Behandlung der Weine alles darauf beruhet:

1) Daß man die Weine durch Zusätze von gekochtem Moste, Honig, Zucker oder durch andere sehr süße Weine angenehmer und süßer zu machen suche.

2) Daß man die Weine durch eine Infusion von Lackmus, durch Hollunderbeeren, durch Campecheholz, durch Zumischung eines schwarzen Weins u. s. w. färbe.

3) Daß man dem Wein einen Wohlgeruch verschaffe durch Syrup von Himbeeren, oder durch die Infusion von Traubenblüthe, welche man in einem Säckchen im Fasse aufhängt; wie man solches nach Hasselquists Zeugniß in Egypten ausübt.

In der Gegend von Orleans und auch an andern Orten bereitet man die sogenannten Vins rapés.

Man macht solche nämlich, entweder indem man Traubenbeere mit Wein zusammenstampft, oder indem man Weinranken und Trauben schichtenweiß auf die Kelter bringt, oder indem man eine Infusion von Weinranken und Wein macht. Man läßt nämlich solche stark aufkochen, und bedient sich dieser Weine, um leichten ungefärbten Weinen aus kalten und feuchten Gegenden dadurch Stärke und Farbe zu geben.

Es können zwar die Weine zu jeder Zeit gähren, allein es giebt doch Jahrszeiten, in welchen sich diese Gährung auf eine ausgezeichnete Art zu erneuern scheint; und diese sind, wenn der Weinstock anfängt zu treiben, wenn er blüht, und wenn sich die Trauben anfangen zu färben. In diesen kritischen Zeitpunkten muß man eine besondere Aufmerksamkeit auf die Weine verwenden, und man kann jeder Neigung zur Gährung zuvorkommen, wenn man sie abläßt und aufbrennt, wie schon angeführt worden.

Wenn der Wein völlig abgeklärt ist, so bewahrt man ihn in Fässern oder Flaschen auf. In den größten und wohlverschlossensten Gefäßen macht sich der Wein am besten.

Der Ort, wo man die mit Wein gefüllten Fässer hinlegt, ist auch nicht gleichgültig.

Wir finden hierüber bey den Alten gewisse Gewohnheiten und Vorschriften, welche sich von den gegenwärtig üblichsten größtentheils entfernen, wovon indessen doch einige unsrer Aufmerksamkeit nicht unwerth sind. Die Römer zogen den Wein von den Fässern auf große irdene Gefäße, die inwendig mit einer Art Firniß überzogen waren. Dieses war ihre Diffusio vinorum. Sie hatten, wie es scheint, zweyerley Arten solcher Gefäße, die Amphora und Cadus genannt wurden. Die Amphora war cubisch, hatte zwey Handhaben und faßte etwa 80 Bouteillen. Der Hals davon war eng, und wurde durch ein Gemeng von Pech und Gips verschlossen, um das Verdunsten des Weins zu verhindern. Der Cadus hatte die Gestalt eines Tannzapfens und hielt die Hälfte mehr als die Amphora.

Die edelsten Weine setzte man in diesen wohl verschlossenen Gefäßen der freyen Luft aus; die schwächsten

stellte man aber klüglich unter ein Dach. Galen bemerkt, daß man alle Weine in Flaschen gefüllt, solche dann in verschlossenen Zimmern einer großen Hitze ausgesetzt, und sie im Sommer oben auf die Dächer der Häuser der Sonne ausgestellt habe, damit sie schneller reif und trinkbar werden sollten.

Zur Erhaltung und Verbesserung der Weine sind Glasgefäße die besten; denn sie haben keine Theile, die sich in Wein auflösen, und schützen ihn gegen die Berührung der Luft, gegen die Feuchtigkeit und gegen die vorzüglichsten Veränderungen in der Atmosphäre. Man muß sie mit Pfropfen von feinem Korkholz genau verschließen und auf den Boden legen, damit die Pfropfen nicht austrocknen und alsdann Luft durchlassen können. Zu einer noch größern Sicherheit kann man die Pfropfen auch mit geschmolzenem Wachs übergießen, oder den Bouteillen-Hals in ein Gemisch von Wachs, Harz und Pech eintauchen. Einige bedecken auch den Wein nur mit einer Lage von Oel, und Baccius hält dieses Verfahren für sehr räthlich. Man bedeckt alsdann den Hals nur mit einem umgekehrten Glase, oder mit einem Tiegel, Blechgefäß oder einem Deckel von irgend einer andern Materie, um dadurch zu verhindern, daß keine Insekten oder Mäuse in den Wein fallen.

Die gewöhnlichsten Gefäße sind indessen Fässer von Eichenholz. Man hat sie von verschiedener Größe und sie erhalten darnach verschiedene Namen. Indessen haben sie den großen Fehler, daß sie nicht nur Theile enthalten, welche sich im Wein auflösen, sondern daß sie sich auch durch die Einwirkung der Atmosphäre werfen und der Luft kleine Poren, um heraus und hineinzudringen, darbieten.

Irdene glasirte Gefäße haben zwar den Vortheil, daß sie eine gleichförmige Temperatur erhalten, aber sie sind mehr oder weniger porös, uud mit der Zeit vertrocknen die Weine darin.

Man hat in den Ruinen von Herculanum solche Gefäße gefunden, worin der Wein völlig eingetrocknet war. Die Römer halfen jener Porosität dadurch ab, daß sie die Gefäße von innen mit Wachs, und von aussen mit Pech überzogen. Auch bedeckten sie die ganze Oberfläche der Gefäße sorgfältig mit einer Art von Wachsleinewand. Plinius verwirft indessen den Gebrauch des Wachses, weil der Wein dadurch sauer werde.

Von welcher Art übrigens die Weinbehältnisse seyn mögen, so muß man sie vorzüglich in einem guten Keller aufbewahren; und dieser muß

1) gegen Norden gelegen seyn, weil die Temperatur dann unveränderlicher bleibt, als wenn die Kelleröffnungen gegen Mittag angebracht sind.

2) Er muß gehörig tief seyn, damit er eine gleichförmige Temperatur behalte.

3) Er muß immer eine gewisse Feuchtigkeit haben und diese darf nicht zu stark seyn, weil sie sonst auf den Fässern und Pfropfen einen Schimmel verursacht; dagegen schwinden die Fässer bey zu großer Trockne, und fangen daher an zu schweißen.

4) Er darf auch nur ein gemäßigtes Licht haben; zu starkes Licht trocknet aus; zu große Dunkelheit veranlaßt eine Fäulniß.

5) Der Keller muß so viel möglich gegen Erschütterungen aller Art gesichert seyn; denn nicht nur starke Bewegung, sondern selbst das schwache Erschüt-

tern

tern, welches durch ein schnelles Fahren der Wagen über dem Pflaster veranlaßt wird, bringen die Hefen in Bewegung, mischen solche wieder mit dem Wein und veranlassen das Sauerwerden. Schon sehr heftige Donnerschläge sollen dergleichen Wirkung haben.

6) Von einem guten Keller muß man grünes Holz, Essig und alle Materien, welche einer Gährung fähig sind, sorgfältig entfernen.

7) Man muß endlich sogar auch zu verhüten suchen, daß kein zurückgeworfenes Sonnenlicht von benachbarten Gebäuden auf den Keller falle, weil die Temperatur desselben dadurch merklich verändert würde, und daher der Wein Schaden leiden kann.

Aus allem diesen folgt, daß ein guter Keller etwa 12 bis 16 Fuß tief gegraben werden müsse, daß seine Oeffnungen gegen Norden gerichtet sind, daß er nicht an der Straße liege, noch in der Nachbarschaft von Werkstätten solcher Arbeiter, welche eine starke Erschütterung verursachen; daß er von Abtritten, Dunggruben, Holzställen u. s. w. entfernt seyn müsse, und daß er endlich gewölbt sey.

XIV.

Von den Krankheiten des Weins und den Mitteln, denselben zuvorzukommen, oder sie zu heben.

(Nach ebendemselben.)

Es giebt Weine, die mit dem zunehmenden Alter immer besser werden, und welche man erst lange nach ihrer

rer Bereitung als vollkommen betrachten darf. Dieß ist unter andern der Fall bey den dicken süßen Weinen, und bey allen sehr geistreichen Weinen. Dagegen werden feine Weine so äußerst leicht sauer oder schwer, daß man sie nur mit der größten Sorgfalt mehrere Jahre lang aufbewahren kann.

Der beste junge Wein (vin de primeur), welchen man in Burgund kennt, ist der von Volney, 1½ Stunde von Beaune. Dieser so feine und angenehme Wein darf nicht länger als 12, 16 oder 18 Stunden in der Butte bleiben, und hält sich kaum von einem Herbste bis zum andern.

Pomard liefert die zweyte Qualität von jenem Weine in Burgund: er hält sich besser, als der vorige, wenn man ihn aber länger als ein Jahr aufbewahrt, so wird er schwer, verdirbt und nimmt die Farbe von Zwiebelhäuten an.

In jedem Canton hält sich der Wein nur eine gewisse bestimmte Zeit; man weiß es überall, daß dieser Zeitpunkt näher oder entfernter ist, in Verhältniß der Witterung, die man hatte, und der Sorgfalt, welche bey der Weinbereitung angewandt ward. Es ist allgemein bekannt, daß Weine, die beym Regenwetter eingeherbst wurden, oder die auf einem schweren, fetten Boden wuchsen, nicht für das Lager sind.

Die Sorgfalt, welche man beym Ablassen und Aufbrennen der Weine anwendet, trägt sehr viel zu ihrer Haltbarkeit bey. Nur wenige können ohne diese Vorsicht über das Meer verführt werden. Es ist daher von Wichtigkeit, um allen nachtheiligen Veränderungen derselben zuvorzukommen, jene Arbeiten zu wiederholten Malen vorzunehmen; und eben dieser schätzbaren Gewohn-

wohnheit haben wir es zu verdanken, daß man die Weine in alle Climate verführen und sie allen Temperaturen aussetzen kann, ohne eine Zersetzung befürchten zu müssen.

Unter den Krankheiten, welchen der Wein am meisten ausgesetzt ist, sind das Schwer- oder Sauerwerden die gewöhnlichsten und gefährlichsten.

Bey dem Schwerwerden verliehrt er seine natürliche Flüssigkeit, und läßt sich, wie manche Oele, in Fäden ziehen.

Dieser Krankheit sind die schwächsten Weine, die nur wenig gegohren haben, und welche überhaupt nur wenig Geist besitzen, so wie die Beerweine, am meisten ausgesetzt.

Der Wein wird auch in den am besten verstopften Bouteillen schwer. Man ist hievon in Champagne nur zu sehr überzeugt, indem zuweilen der sämmtliche auf Bouteillen gefüllte neue Wein dieser Krankheit unterworfen ist.

Die schweren Weine geben bey der Destillation nur wenigen Branntwein, der schwer, gefärbt und ölartig ist.

Man verbessert diesen Fehler durch mehrere Mittel:

1) Indem man die Bouteillen der freyen Luft aussetzt, besonders auf einem luftigen Speicher.

2) Indem man die Bouteillen etwa eine Viertelstunde lang schüttelt und sie dann öffnet, damit das Gas und der Schaum entweichen können.

3) Wenn man die Weine mit einem Gemische von Hausenblase schönet.

4) Wenn

4) Wenn man in jede Bouteille ein oder zwey Tropfen Citronensaft, oder von jeder andern Säure zugießt.

Es ist nach der Natur der Ursachen, welche das Schwerwerden der Weine veranlassen, nach den Erscheinungen, welche diese Krankheit begleiten, wahrscheinlich, daß sie von dem Extractivstoffe, der nicht gehörig zerlegt wurde, herrühre.

Wir sehen eine ähnliche Wirkung im Bier, im Absud von Galläpfeln und in mehrern andern Fällen, wo der sehr reichlich vorhandene Extractivstoff sich aus der Flüssigkeit, in welcher er aufgelößt war, niederschlägt, und die Beschaffenheit der Fiber annimmt, wenn er nicht etwa durch die Gährung zerstört oder durch neue Säure gefällt wird.

Das Sauerwerden des Weins ist gleichfalls eine sehr gewöhnliche Krankheit; ja man könnte sagen die natürlichste, da sie eine Folge der geistigen Gährung ist; wenn wir aber die veranlassenden Ursachen und die Erscheinungen kennen, welche sie begleiten oder ankündigen, so kann man derselben gar wohl zuvorkommen. Die Alten nehmen drey Hauptursachen der Säure der Weine an; nämlich

1) Die Wässerigkeit des Weins;

2) Die Unbeständigkeit oder die Veränderungen der Luft;

3) Die Erschütterungen.

Um diese Krankheit genau zu kennen, müssen wir uns an einige Grundsätze erinnern, welche uns allein über diesen Gegenstand Licht verschaffen können.

1) Wei-

1) Weine werden niemals sauer, so lange die geistige Gährung noch nicht vorüber ist, oder mit andern Worten, so lange der Zuckerstoff nicht völlig zerlegt ist. Daher das Füllen der Weine auf Fässer, ehe noch aller Zuckerstoff verschwunden ist, weil alsdann die geistige Gährung fortdauert, sich sehr in die Länge zieht, und alles, was eine Essiggährung veranlassen könnte, entfernt; daher die Gewohnheit, etwas Zucker in die Bouteillen zu werfen, um den Wein unverdorben zu erhalten; daher endlich das fast allgemeine Verfahren, eine Portion Most langsam und bey einer gemäßigten Hitze zu kochen und dann in die Weinfässer zu gießen, welche man zur See verführen will. An einigen Orten von Italien und Spanien läßt man allen Most kochen, und Bellon sagt, daß man die Weine von Creta nicht zur See würde verführen können, wenn man nicht die Vorsicht nähme, sie zuvor aufkochen zu lassen.

2) Die am Geiste geringsten Weine werden am schnellsten sauer. Wir wissen es aus Erfahrung, daß wenn die Witterung regnerisch war, die Trauben nur wenig Zucker enthalten, und folglich auch nicht viel Alkohol daraus entsteht; dann schlagen auch diese Wene leicht um. Die leichten Weine aus den nördlichen Gegenden sind sehr geneigt sauer zu werden, da hingegen die edlen, feurigen, geistreichen Weine dem Sauerwerden sehr widerstehen.

Demohngeachtet geben die geistigen Weine doch den stärksten Essig, wenn gleich ihr Sauerwerden schwieriger ist; denn der Alkohol ist zur Bildung des Essigs nöthig.

3) Ein Wein, der von allem Extractivstoffe befreyt ist, sey es auch durch seine mit der Zeit von selbst erfolgende

gende Abscheidung oder durch das Schönen, kann nicht mehr sauer werden. Chaptal setzte alte Weine in unverstopften Flaschen, in den Monaten Juny und August, mehr als 40 Tage lang der Sonnenhitze aus; allein der Wein verlohr nichts von seiner Qualität. Blos der Farbestoff setzte sich als ein Häutchen ab, was den Boden der Flasche überzog. Dieser nämliche Wein, mit dem Chaptal eine Infusion von Weinblättern machte, war in wenigen Tagen sauer. Jedermann weiß es, daß alle abgelegene Weine nicht mehr sauer werden.

4) Der Wein wird nie sauer, wenn er nicht in Berührung mit der Luft ist. Die mit dem Weine vermischte atmosphärische Luft ist ein wahres Gährungsmittel. Wenn der Wein abstehet, so entweicht das Gas, was er enthielt, und dann dringt die äußere Luft hinein, um den leeren Platz einzunehmen. Rozier hat vorgeschlagen, an eine Röhre eine Blase zu befestigen, und das Rohr in das Faß zu stecken, um die Absortion der Luft, oder die Entbindung des Gases beurtheilen zu können. Schwellt nämlich die Blase mehr an, so hat der der Wein eine Neigung abzustehen; fällt sie zusammen, so geht er zum Sauerwerden über.

Wenn der Wein absteht, so läßt das Faß den Wein an seinen Wänden durchschweissen, und macht man mit dem Bohrer eine Oefnung, so spritzt er zischend und schäumend heraus. Geht hingegen der Wein in Säure über, so sind die Faßwände, der Spund u. s. w. trocken, und so wie man denselben öffnet, stürzt die Luft mit Gewalt ins Faß hinein.

Man kann aus diesen Grundsätzen den Schluß ziehn, daß ein Wein, der in guten luftdichten Gefäßen aufbewahrt wird, nicht sauer werden könne.

5) Es giebt Jahreszeiten, in welchen der Wein besonders leicht sauer wird. Diese Epochen sind die Zeit,

wenn

wenn der Weinstock anfängt zu treiben, wenn er blüht, und wenn sich die Trauben färben. Man muß demnach besonders in diesen Perioden Vorsicht anwenden, um das Sauerwerden zu verhindern.

6) Veranlaßt auch die Veränderung in der Temperatur gleichfalls das Sauerwerden des Weins, besonders wenn die Wärme bis auf 20 oder 25 Grade steigt. Nun gehet diese Umwandlung schnell vor sich, und ist beynahe nicht mehr zu vermeiden.

Dem Sauerwerden der Weine kann man übrigens leicht zuvorkommen, wenn man alles dasjenige entfernt, was so eben als Ursachen jener Veränderung angeführt worden. Hat die saure Gährung wirklich ihren Anfang genommen, so schlägt man wieder verschiedene Hülfsmittel dagegen vor, die freylich nicht in gleichem Grade brauchbar sind, die wir indessen doch anzeigen wollen.

Man löset gekochten Most, Honig oder Süßholz in dem Weine, der aufs Saure sticht, auf, durch dieses Mittel verbessert man den sauern Geschmack, indem er durch den süßlichten Geschmack jeder Ingredienzen maskirt wird. Man scheidet auch wohl die wenige Säure, welche sich etwa schon gebildet hat, durch Asche, Alkalien, Kreide, Kalk, und sogar durch Bleyglätte ab. Allein diese letzte Substanz, welche mit der Essigsäure ein sehr süßes Salz darstellt, ist sehr gefährlich zu gebrauchen, es läßt sich aber diese höchst strafbare Verfälschung sehr leicht entdecken, wenn man etwas Schwefelalkali (Schwefelleber) zu dem Weine nimmt. Es entstehet nämlich dadurch ein reichlicher schwarzer Niederschlag. Man kann auch durch einen solchen verfälschten Wein Schwefelwasserstoffgas (Schwefelleberluft) leiten, wobey gleichfalls ein schwärzlichter Niederschlag erscheinen wird, der eine Verbindung des Schwefels mit Bley ist. *)

Die-

*) Dieß ist die Hahnemannische Weinprobe.

Bidet behauptet, daß der Zusatz von $\frac{1}{10}$ abgehobener Milch einen sauer gewordenen Wein wieder so herstelle, daß man ihn nach 5 Tagen ablassen könne.

Andere sieden 4 Unzen von der besten Gerste so lange im Wasser, bis sie aufspringt; ist sie dann abgekühlt, so bringt man sie in einen kleinen Sack, den man ins Weinfaß hängt, worauf man den Wein mit einem Stocke wohl umrührt.

Endlich schlägt man auch den Saamen vom Lauch, vom Fenchel u. s. w. dazu vor.

Um das Untaugliche der meisten dieser Mittel einzusehen, darf man nur bemerken, daß es etwas unmögliches sey, die Gährung selbst wieder rückgängig zu machen, daß man sie höchstens zum Stillstande bringen und alsdann die bereits entstandene Säure abscheiden, oder sie durch schleimige und süße Stoffe maskiren könne.

Außer diesen Krankheiten giebt es noch einige andere, obgleich weniger häufige und gefährliche, die gleichfalls Aufmerksamkeit verdienen. Es nimmt der Wein zuweilen einen Geschmack vom Fasse an. Dieses kann von zwey Ursachen herrühren; wenn nämlich

erstens der Wein in einem Fasse liegt, dessen Holz verdorben, faul und wurmstichig ist; oder wenn man

zweytens den Wein auf Fässer füllt, worin die Hefen auftrockneten.

Die nachherige Wegnahme der trockenen Hefen hilft nichts mehr.

Ein Phänomen, was vielen Schriftstellern, die über die Krankheiten des Weins geschrieben haben, aufgefallen ist, und sie gewissermaßen in Verlegenheit setzte, sind die sogenannten Kahnen (fleurs de vin). Sie bilden sich in den Fässern, im Halse der Bouteillen, und sind ein Vorbothe und eine Folge des Uebergangs vom Wein zum Essig. Sie zeigen sich fast in allen gegohrnen Flüs-

sigkeiten, und ihre Menge steht mit der Quantität des Extractivstoffes in Verhältniß. Chaptal hat sie in einem gegohrnen Gemische von Zuckersyrup (melasse) und Bierhefen in so großer Menge entstehen sehen, daß sie sich in Form von dünnen Häutchen vielfach hintereinander niederschlugen, und er zählte dergleichen wohl gegen zwanzig.

Diese Kahnen, welche Chaptal anfänglich für einen Niederschlag des Weinsteins hielt, sind nach seinen weitern Beobachtungen weiter nichts, als eine Vegetation, ein wahrer Byssus, welcher dieser gegohrnen Materie eigenthümlich ist. Beym Austrocknen verschwindet er fast gänzlich, und giebt bey der Zerlegung nur etwas wenig Wasserstoff und viel Kohlenstoff.

Alle diese erstern Anfänge einer Vegetation, die sich immer entwickeln, wo sich eine organische Materie zersetzt, scheinen nach Chaptal nicht zu den vollkommensten Pflanzen gerechnet werden zu dürfen; sie sind keiner Reproduktion fähig; sie sind nur ein bloßer Auswuchs, oder eine symmetrische Aneinanderreihung der kleinsten Theilchen der Materie, welche sich mehr nach den einfachen Verwandtschaftsgesetzen als nach Lebensprincipien richtet. Man kann ähnliche Phänomene bey der Zerlegung aller organischen Substanzen wahrnehmen.

Im Jahre 1791 und 1792 bemerkte man bey dem sämmtlichen neuen Weine eine sonderbare Erscheinung; er bekam nämlich gleich anfangs einen scharfen ekelhaften Geruch, der sich jedoch nach einer sehr anhaltenden Gährung wieder verlor. Es war diese Wirkung einer ungeheuren Menge von Feldwanzen zuzuschreiben, welche sich auf die Trauben gesetzt hatten, und die beym Keltern mit zerquetscht worden waren.

XV.

Geprüftes Mittel, dem Weine den Faß-Geschmack zu benehmen.

Man nimmt auf ein Fuder Wein (Würzburger Maaß) 2 Loth bittere Mandeln, stößet solche mit etwas Wein, um das Oelichtwerden zu verhindern, zu einer breyartigen Masse und mischet 2 Loth Cascarillrinde, 2 Loth Süßholz, 2 Loth Sassafrasholz und 1 Loth feine Zimmetrinde, alles geschnitten und gröblicht zerstoßen, untereinander; hierauf bringt man dieses Gemisch in das Faß zur oben angegebenen Quantität Wein, und rührt, so viel als thunlich, alles mit einem hölzernen Stabe wohl um; hierauf läßt man den Wein 6 bis 8 Wochen ruhig liegen, nachdem derselbe in den ersten 14 Tagen noch einige Mal durcheinander gerührt worden ist. Zuletzt zapfet man den Wein in ein ander Faß ab, und damit obige Species wieder abgeschieden werden, läßt man solchen durch ein wollenes Seihertuch, das man in den Trichter über dem Fasse leget, laufen, wo der Wein nach einiger Zeit Ruhe, von fremdem Geschmacke befreyet sich erweisen wird.

XVI.

Weinessig aus Honigtrebern zu machen.

Diese Trebern sind der Ueberrest der Honigtafeln, woraus der Honig abgesondert worden; man wäscht diese nur mit warmem Wasser aus, mischet zu diesem süßen Wasser etwas Branntwein, stellet übrigens alles an einen warmen Ort, verpfropft es leise, und verspündet es erst dann, wenn alles vergohren und sauer geworden, sorgfältig.

XVII.

Vergleichung der Weinmaaße der berühmtesten Handelsstädte. Nach Gerhardts allgemeinem Contoriſt, Berlin 1791.

1.

Amſterdam.

Frank. Cubikzoll.	Muskje.	Vinten.	Mingelen.	Stoopen.	Viertel.	Etekannen.	Anker.	Ahm.
7705	1024	256	128	64	21	8	4	1
1926$\frac{1}{4}$	256	64	32	16	5$\frac{1}{4}$	2	1	
963	128	32	16	8	2$\frac{5}{8}$	1		
367	48$\frac{16}{21}$	12$\frac{4}{21}$	6$\frac{2}{21}$	3$\frac{1}{21}$	1			
120	16	4	2	1				
60	8	2	1					
30	4	1						
7$\frac{1}{2}$	1							

Der Anker wird auch zu 44 Flaſchen gerechnet; und 100 Amſterdamer Mingelen ſind gleich 103$\frac{15}{16}$ Berliner Quart.

Das Faß Franzwein hat 4 Oxthofe oder 6 Tierzen und der Oxthof ſoll 12$\frac{1}{2}$ Etekannen oder 200 Mingelen halten; wird aber nur zu 180 Mingelen und die Tierze zu 120 Mingelen gerechnet.

Die Spaniſchen und Portugieſiſchen Weine werden nach Pipen verkauft. Die Pipe hält 340 Mingelen.

2.

Augsburg.

Achtele.	Quartel.	Seidel.	Maas.	Bersons.	Mutds.	Fej.	Fuder.
6144	3072	1536	768	96	16	8	1
768	384	192	96	12	2	1	
384	192	96	48	6	1		
64	32	16	8	1			
8	4	2	1				
4	2	1					
2	1						

Das Maas soll 1½ Pariser Pinte oder 72 Franz. Cubikzoll enthalten.

3.

Bamberg.

Das Bamberger Weinmaas soll dem Nürnberger gleich seyn. Man sehe daher unter Nürnberg das weitere.

4.

Barcelonaer Weinmaas.

Carga.	Cortanes.	Quarteras.	Quartos.
1	16	32	128
	1	2	8
		1	4

Der Carga Wein wird auch zu 12 Arroben von 26 Pfund à 12 Unzen gerechnet.

4 Car-

4 Cargas betragen 1 ordinäre Pipe Wein, die man zu 60 Amsterdamer Viertel oder circa zu 126 englischen Gallons berechnet. Folglich würde die Carga 5505 Franz. Cubikzoll, oder $30\frac{1}{6}$ Hamburger Stübchen und $94\frac{15}{16}$ Berliner Quart enthalten. Paucton giebt die Carga zu 160 bis $160\frac{1}{2}$ Pariser Pinten an.

5.

Basel.

Saum.	Ohm.	alte Vott.	neue Vott.	Franz. Cubikzoll.
1	3	96	120	7566
	1	32	40	2522
		1	$1\frac{1}{4}$	$78\frac{13}{16}$
			1	$63\frac{1}{20}$

1 Ohm wiegt 100 Baseler Pfund; und Paucton rechnet den Saum zu $160\frac{7}{10}$ Pinten.

6.

Bayonne.

1 Faß hält 4 Orthof, die 5 Orthof in Bourdeaux betragen. S. Bourdeaux.

7.

Berlin.

Oxhoft.	Fuder.	Ohm.	Eymer.	Anker.	Quart.	Oefel.
1	4	6	12	24	768	1536
	1	1½	3	6	192	384
		1	2	4	128	256
			1	2	64	128
				1	32	64
					1	2

1 Berliner Quart enthält 58 Franz. Cubikzoll.

Das Stückfaß Rheinwein enthält	1000	Quart.
Die Zulast Rheinwein " "	500	—
Das Bot Malagawein " "	400	—
Das Stück Roquemaure oder Clairet	240	—
Das Orthof rother Franzwein, Medoc u. s. w. " " "	200	—
Das Orthof weißer Franzwein "	200	—
Das Orthof Muskatenwein "	200	—

8.

Bologna.

Die Corba hat 60 Boccali.

1 Boccali hält circa 62 Franz. Cubikzoll.

1 Corba hält circa 3720 Franz. Cubikzoll

9.

Bourdeaux.

Nach Krusen.

Tonneau.	Barriques.	Bertillen.	Pots.
1	4	128	440
	1	32	110
		1	$3\frac{7}{12}$

Nach Paucton.

Tonneau.	Barriques.	Hogsheads.	Veltes.	Pots.	Pariser Pinten.
1	4	6	144	400	864
	1	$1\frac{1}{2}$	36	100	216
		1	24	$66\frac{2}{3}$	144
			1	$2\frac{7}{9}$	6
				1	$2\frac{4}{9}$

Die Barrique oder der Orthof soll 12,000 Franz. Cubikzoll enthalten.

Nach Paucton hält die große Barrique von 100 Pots 216 Pariser Pinten, und die kleine Barrique nur 184 Pariser Pinten.

Der Pot hält nach Krusen 109, nach Paucton aber nur $103\frac{7}{10}$ Franz. Cubikzoll.

10.

Braunschweig.

Eimer.	Orthof.	Ahm.	Stübchen.	Quartier.	Mösel.
1	4	6	240	960	1920
	1	1½	60	240	480
		1	40	160	320
			1	4	8
				1	2

Ein Quartier soll $46\frac{1}{3}$ Franz. Cubikzoll enthalten.

11.

Bremen.

Ein Ahm oder Ohm enthält 4 Anker und der Anker 5 Viertel.

Der Rathsweinkeller liefert den Rheinwein:

1 Ahm zu 45 Stübchen 180 Quart 720 Mengeln.

1 — 4 — 16 —

1 — 4 —

Bey den Franzweinhändlern hält:

1 Ahm 44 Stübchen 176 Quart 704 Mengeln.

1 Viertel Franzwein hält $2\frac{1}{5}$ Stübchen oder $8\frac{4}{5}$ Quartier.

1 Viertel Rheinwein hält $2\frac{1}{4}$ Stübchen oder 9 Quartier.

1 Faß Wein von Bourdeaux hat 4 Orthof oder 6 Tierzen.

1 Ort-

1 Orthof hält daher $1\frac{1}{2}$ Tierzen oder Ahm, 6 Anker, 30 Viertel oder 264 Quart.

1 Stübchen enthält 160 Franz. Cubikzoll.

12.

Breslau.

Eymer.	Kopf.	Quart.	Quartier-lein.
1	20	80	320
	1	4	16
		1	4

Ein Quart hält 35 Franz. Cubikzoll.

13.

Cadix.

1 Wein Arrobe hält 794 Franz. Cubikzoll.

1 Both Wein 390 bis 400 Berliner Quart.

14.

Cassel.

Fuder.	Ohm.	Viertel oder Mittel.	Quärtlein	Maas.
1	6	120	480	
	1	20	80	
		1	4	

Ein Maas enthält 103 Franz. Cubikzoll.

15. Cle-

15.

Cleve.

1 Ohm hat 4 Anker oder 120 Kannen und die Kanne hält 65 2/5 Franz. Cubikzoll.

16.

Cölln am Rhein.

Ohm.	Viertel.	Maas.	Mingler.
1	26	104	416
	1	4	16
		1	4

Das Maas soll 75 1/2 Franz. Cubikzoll enthalten.

17.

Copenhagen.

1 Fuder Wein hat 6 Ahm, 24 Anker, 240 Stübchen, 465 Kannen, 930 Pott und 3720 Päle.

1 Pott oder Krug hält 48 7/10 Franz. Cubikzoll.

18. Dan-

18.

Danzig.

Stofe.	Viertel.	Anker oder ½ Oxhoft.	Aum.	Orthof.	Spanische Weinpipen.	Port oder Ferr-Pipe.	Faß oder Fuder.	Last Wein.
1320	240	48	12	8	4½	4	2	1
660	120	24	6	4	2 2/5	2	1	
330	60	12	3	2 2/3	1 1/4	1		
275	50	10	2 1/2	2 1/3	1			
165	30	6	1 1/2	1				
110	20	4	1					
27 1/2	5	1						
5 1/2	1							

Der Weinstof soll 86¼ Franz. Cubikzoll enthalten. Nach Paucton sind 100 Danziger Weinstof einerley mit 185 Pariser Pinten.

19.

Dresden.

Siehe Leipzig.

20. England.

	Gallons.	Pottles.	Quarts.	Pints.
Tun oder Tonne.	252	504	1008	2016
Pipes oder Butts.	126	252	504	1008
Punchions.	84	168	336	672
Hogsheads.	63	126	252	504
Tierces.	42	84	168	336
Barrels.	31½	63	126	252
Rudlets od. Kilderkins.	18	36	72	144
Gallons.	1	2	4	8
Pottles.		1	2	4
Quarts.			1	2
Pints.				1

Ein Gallon hält 191 Franz. Cubikzoll.

21.

Frankfurt am Main.

Stück.	Fuder.	Ohm.	Viertel.	Maas.	Schoppen.
1	1¼	7½	150	600	2400
	1	6	120	480	1920
		1	20	80	320
			1	4	16
				1	4

Ein Ohm hält 7236 Franz. Cubikzoll.

22. Ge-

22.

Genua.

Die Mezzarola hat 2 Barili oder 100 Pinten.
Der Wein-Barill soll 3742 Franz. Cubikzoll enthalten.

23.

Hamburg.

Fuder.	Ahm.	Anker.	Eymer.	Viertel.	Stübchen.	Kannen.	Quartier.	Oebel.
1	6	24	30	120	240	480	960	1920
	1	4	5	20	40	80	160	320
		1	$1\frac{1}{4}$	5	10	20	40	80
			1	4	8	16	32	64
				1	2	4	8	16
					1	2	4	8
						1	2	4
							1	2

Das Stübchen enthält $182\frac{1}{2}$ Franz. Cubikzoll.

24.

Hannover.

Fuder.	Orthof.	Ahm.	Eymer.	Anker.	Stübchen.	Kannen oder Maas.	Quartier.	Nöbel.
1	4	6	15	24	240	480	960	1920
	1	$1\frac{1}{2}$	$3\frac{3}{4}$	6	60	120	240	480
		1	$2\frac{1}{2}$	4	40	80	160	320
			1	$1\frac{3}{5}$	16	32	64	128
				1	10	20	40	80
					1	2	4	8
						1	2	4
							1	2

Ein Quartier enthält 49 Franz. Cubikzoll.

25. Hei-

25.

Heidelberg.

Fuder.	Ahm.	Viertel.	Maas.
1	10	120	480
	1	12	48
		1	4

Ein Maas soll 116 Franz. Cubikzoll enthalten.

26.

Königsberg.

Borh.	Alpen.	Orthof.	Ahm.	Anker.	Viertel oder Bekten.	Stoof.
1	$1\frac{1}{3}$	2	3	12	60	360
	1	$1\frac{1}{2}$	$2\frac{3}{4}$ $1\frac{1}{2}$	9	45	270
		1	1	6	30	180
				4	20	120
				1	5	30
					1	6

Der Stoof enthält $72\frac{1}{3}$ Franz. Cubikzoll.

27. Leip-

27.

Leipzig.

Quartier.	Mösel.	Kannen.	Eymer.	Fas.	Ruder.
6043	1512	756	12	2⅔	1
2520	630	315	5	1	
504	126	63	1		
8	2	1			
4	1				

Der Leipziger Eymer zu 63 Kannen Schenkmaas wird auch zu 54 Visirkannen, oder auch zu 81 Dresdner Kannen gerechnet.

Der Dresdner Eymer aber hat 72 Dresdner Kannen
— — — 56 Leipziger —
— — — 48 Visir- —

Die Leipziger Kanne $60\frac{7}{10}$ Franz. Cubikzoll oder 49 Leipziger Cubik Decimalzoll; und wiegt 3 Mark $15\frac{3}{4}$ Loth Dresdner oder Cöllnisches Gewicht an Brunnenwasser im Sommer.

Die Visirkanne enthält $70\frac{4}{5}$ Franz. Cubikzoll und wiegt 5 Mark 15 Loth $9\frac{1}{2}$ Pf. Dresdner oder Cöllnisches Gewicht an Brunnenwasser im Sommer.

Das Orthof Franzwein und Pontak wird zu $2\frac{2}{3}$ Leipziger oder 3 Dresdner Eymer gerechnet.

28.

Lissabon.

	Franz. Cubikzoll.
Quartilhos.	43888
	21944
Canhados.	844
	422
Alqueires oder Potas.	$70\frac{1}{2}$
	$17\frac{7}{12}$
Almudas.	
Alpas oder Botas.	
Fanega oder Kaf.	

29.

Livorno.

	Quartucci.
Mezette.	160
	80
	40
	20
Boccali.	8
	4
	2
	1
Fiaschi.	4
	2
	1
Barile.	1

Die Barile wird zu 2118 Franz. Cubikzoll angegeben.

30.

London.

Siehe England.

31.

Lübeck.

Orte.	Ahmen.	Quartier.	Kannen.	Stübchen.	Viertel.	Ahm.	Fuder.
3840	1920	960	480	240	120	6	1
640	320	160	80	40	20	1	
32	16	8	4	2	1		
16	8	4	2	1			
8	4	2	1				
4	2	1					
2	1						

Das Lübecker Quartier enthält $45\frac{5}{8}$ Franz. Cubikzoll.

32.

Magdeburg.

Das hiesige Weinmaas ist dem Berliner gleich.

33.

Marseille.

Die Millerole Wein hat 60 Pots und ihr Inhalt wird zu 3010 Franz. Cubikzoll angegeben.

34.

Maynz.

Das Maynzer Maas wird zu 94 Franz. Cubikzoll angegeben.

35.

Montpellier

Mui.	Sonneau.	Setiers.	Boreals.	Hemines.	Quarts.	Pots.	Feuillettes.	Cruchettes.	Franz. Cubikzoll.
1	2	18	32	36	72	576	1152	2304	41770
	1	9	16	18	36	288	576	1152	20885
		1	$1\frac{7}{9}$	2	4	32	64	128	2320
			1	$1\frac{1}{8}$	$2\frac{1}{4}$	18	36	72	1306
				1	2	16	32	64	1160
					1	8	16	32	580
						1	2	4	$72\frac{1}{2}$
							1	2	$36\frac{1}{4}$
								1	$18\frac{1}{8}$

36.

München.

Eymer.	Maas.	Quartel.
1	60	240
	1	4

Das Maas nimmt man zu $31\frac{1}{9}$ Franz. Cubikzoll an.

37.

Naumburg wie Leipzig.

38. Nürn-

38.

Nürnberg.

a) Visirmaas.

Fuder.	Eymer.	Viertel.	Maas.	Seidel.
1	12	384	768	1536
	1	32	64	128
		1	2	4
			1	2

b) Schenkmaas.

Fuder.	Eymer.	Viertel.	Maas.	Seidel.
1	$12\frac{3}{4}$	408	816	1632
	1	32	64	128
		1	2	4
			1	2

Das Visirmaas soll 53, das Schenkmaas aber 50 Franz. Cubikzoll enthalten.

39.

Paris.

Muid.	Feuillettes.	Tierçons.	Quartons.	Franz. K. Cubik Fuß.	Belles oder Setiers.	Pintes.
1	2	3	4	8	36	288
	1	1 1/2	2	4	18	144
		1	1 1/3	2 2/3	12	96
			1	2	9	72
				1	4 1/2	36
					1	8

Hier ist noch zu bemerken, daß 1 Muid abgezogener Wein 36 Setiers, oder 13618 Franz. Cubikzoll enthält, so mit 234⅘ Berliner Quart übereinkommen; da hingegen 1 Muid Wein sur la lie (auf der Mutter) zu 37½ Setiers gerechnet wird, welches 14185 Franz. Cubikzoll oder 244 9/16 Berliner Quart beträgt.

40.

Regenspurg.

Großer Eymer.	Viertel.	Köpfel.	Seidel.
1	32	88	176
	1	2¾	5½
		1	2

Der Bergeymer hat 68 Köpfel oder 136 Seidel; und 1 Köpfel oder Köpfen soll 65 Franz. Cubikzoll enthalten.

41.

Riga.

Fuder.	Ahm.	Anker.	Rub. Wedra.	Viertel.	Stof.
1	6	24	72	120	720
	1	4	12	20	120
		1	3	5	30
			1	1 2/3	10
				1	6

1 Both Span. Sekt hat 12 Anker, 60 Viertel, 360 Stof.
1 Pipe Span. oder 1 Stück Piccardan. Wein hat 9 Anker, 45 Viertel oder 270 Stof.
1 Orthof Franz. Wein hat 6 Anker, 30 Viertel oder 180 Stof.
1 Faß Ungar. Wein hat 4 Anker, 20 Viertel oder 120 Stof.
1 Anthal dergleichen hat 2 Anker, 10 Viertel und 60 Stof.
1 Tiercon Wein hat 4 Anker oder 120 Stof.
Der Rigaische Stof hält 61 Franz. Cubikzoll.

42.

Rußland.

Lodkowoi.	Anker.	Wedro.	Eschetwerki.	Osmuschki.	Pariser Winkel.
1	13 1/3	40	160	320	533 1/3
	1	3	12	24	40
		1	4	8	13 1/3
			1	2	3 1/3 2/3
				1	1

Der Osmuschki wird auch Kruschka genannt und enthält 80 Franz. Cubikzoll.

43.

Spanien.

Quartillos.	Acumbres.	Arroba oder Cantaro.
32	8	1
4	1	

Diese Wein-Arrobe enthält 794 Franz. Cubikzoll.

44.

Strasburg.

Franz. Cubikzoll.	Schoppen.	Mesten.	Maas.	Ohm.	Fuder.
55779	2304	1152	576	24	1
$2324\frac{124}{1000}$	96	48	24	1	
$96\frac{828}{1000}$	4	2	1		
$48\frac{419}{1000}$	2	1			
$24\frac{210}{1000}$	1				

45.

Triest.

1 Weinorne hat 36 Boccali und der körperliche Inhalt eines Boccali ist 92 Franz. Cubikzoll.

46.

Turin.

Nach dem Caissier Italien wird hier gerechnet.

Carro.	Brenta.	Pinte.	Bocali.	Quartini.
1	10	360	720	1440
	1	36	72	140
		1	2	4
			1	2

Nach Kruſen hält:

Brenta.	Rubbi.	Pinte.	Franz. Cubikzoll.
1	6	36	2844
	1	6	477
		1	79

Nach Paucton hält 1 Brenta nur 2484 Franz. Cubikzoll.

47.

Ulm.

Das Fuder Wein hält 12 Eymer.
Der Viſireymer hat 120 und
Der Schenkeymer 135 Maas.
Der cubiſche Inhalt iſt nicht bekannt.

48.

Ungarn.

Der Ungarische Weineymer enthält nach Krusen 3696 Franz. Cubikzoll.

Der Anthal aber, nach dem besonders die Tokayerweine versendet werden, soll 2548 Franz. Cubikzoll enthalten.

49.

Venedig.

Nach Krusen:

Anphora.	Bigoncie.	Quartari.	Secchie.	Mund.	Migliare.
1	4	16	64	256	1024
	1	4	16	64	256
		1	4	16	64
			1	4	16
				1	4

Hiervon soll die Bigoncie 7968 Franz. Cubikzoll enthalten. Nach Paucton hält die Anfora 337 Pariser Pinten oder 16176 Franz. Cubikzoll; die Bigoncie also 4044 Franz. Cubikzoll; er nimmt aber nur 2 Bigoncien auf die Anfora an, wonach die Bigoncie 8088 Franz. Cubikzoll enthielt.

Nach der Beschreibung von Venedig (zweyter Theil) Leipzig 1789 hat man folgende zweyfache Eintheilung:

Anfo-

Aksund.	Secchie.	Mastelli.	Bigoncie.	Anfora.
224	56	8	4	1
56	14	2	1	
28	7	1		
4	1			

bey Kellerwein.

Secchie.	Quarti.	Bigoncie.	Anfora.
64	16	4	1
16	4	1	
4	1		

bey Zollwein.

50.

W i e n.

Das Fuder Wein hält 32 Eymer.

Der Dreyling hält nur 30 und nicht 33 Eymer.

Der Eymer hält 40 Maas, muß aber hie und da des Gelägers wegen 42 Maas halten.

Das Maas oder der Achtring hält 4 Seidel.

Der Eymer à 40 Maas hält 17920, und das Maas 448 Franz. Cubikzoll.

---

51. Wür-

51.

Würtemberg.

Quart oder Schoppen.	Maas.	Imi oder Muncn.	Ohm oder Eymer.	Fuder.
3840	960	96	6	1
640	160	16	1	
40	10	1		
4	1			

Der Inhalt dieser Maaße ist unbekannt. Einer mündlichen Nachricht zufolge soll 1 Imi 16 Berliner Quart gleich seyn. Es ist aber diese Angabe nicht zu verbürgen.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Praktischer Unterricht in den bewährtesten ... Bereitungsarten und Verbesserungen der natürlichen und künstlichen Weine

Leipzig 1804

Oecon. 1802
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299480-8